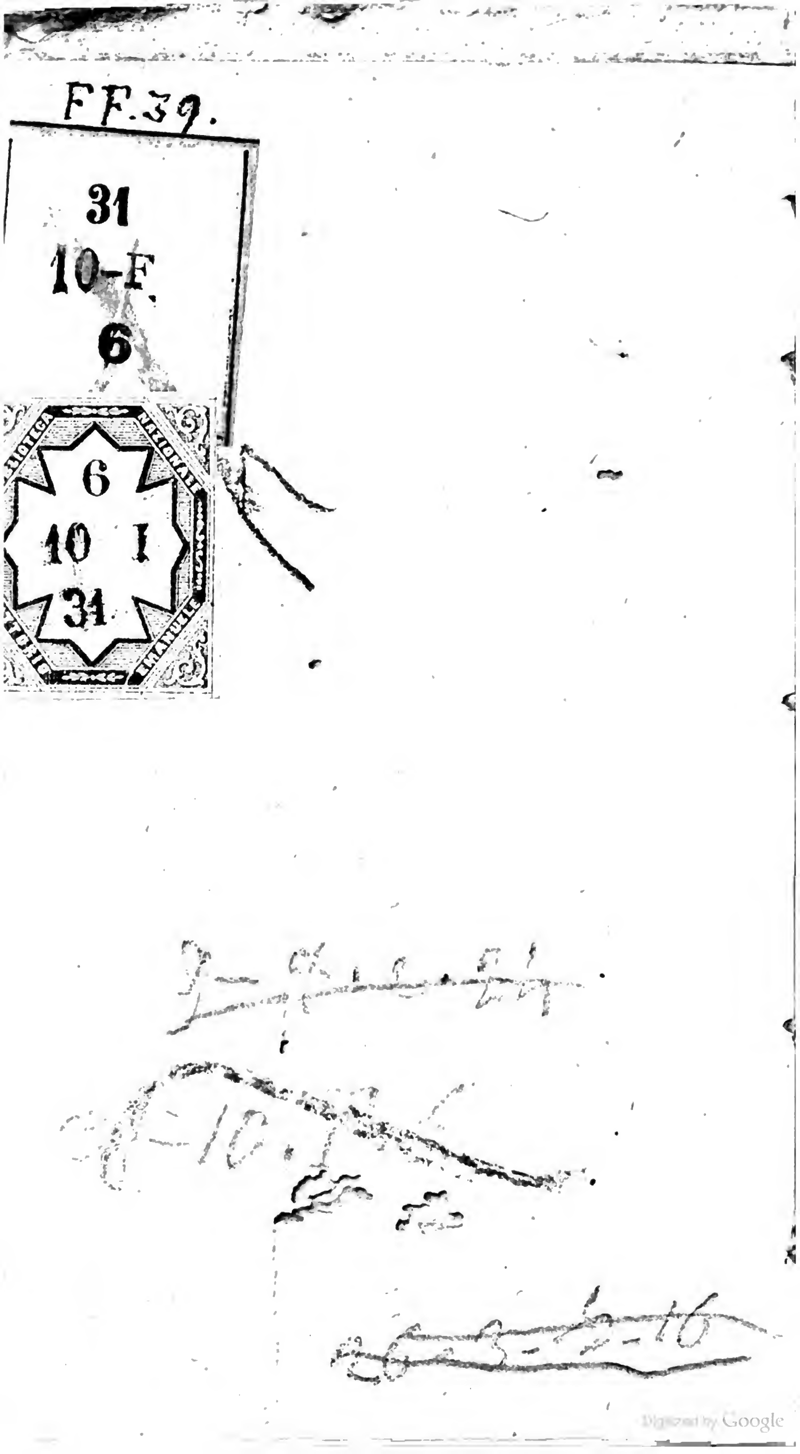
SECRETS CONCERNANS LES ARTS ET METIERS. TOME 1. [-4.]: TOME 2




FF.39.
31
10-F.
6
NAZIONALE
EMANUELE
6
10 I
31
Digitized by Google

SECRETS
CONCERNANS
LES ARTS
ET
METIERS

Nouvelle Edition revûë, corrigée, & considerablement augmentée.

TOME II.



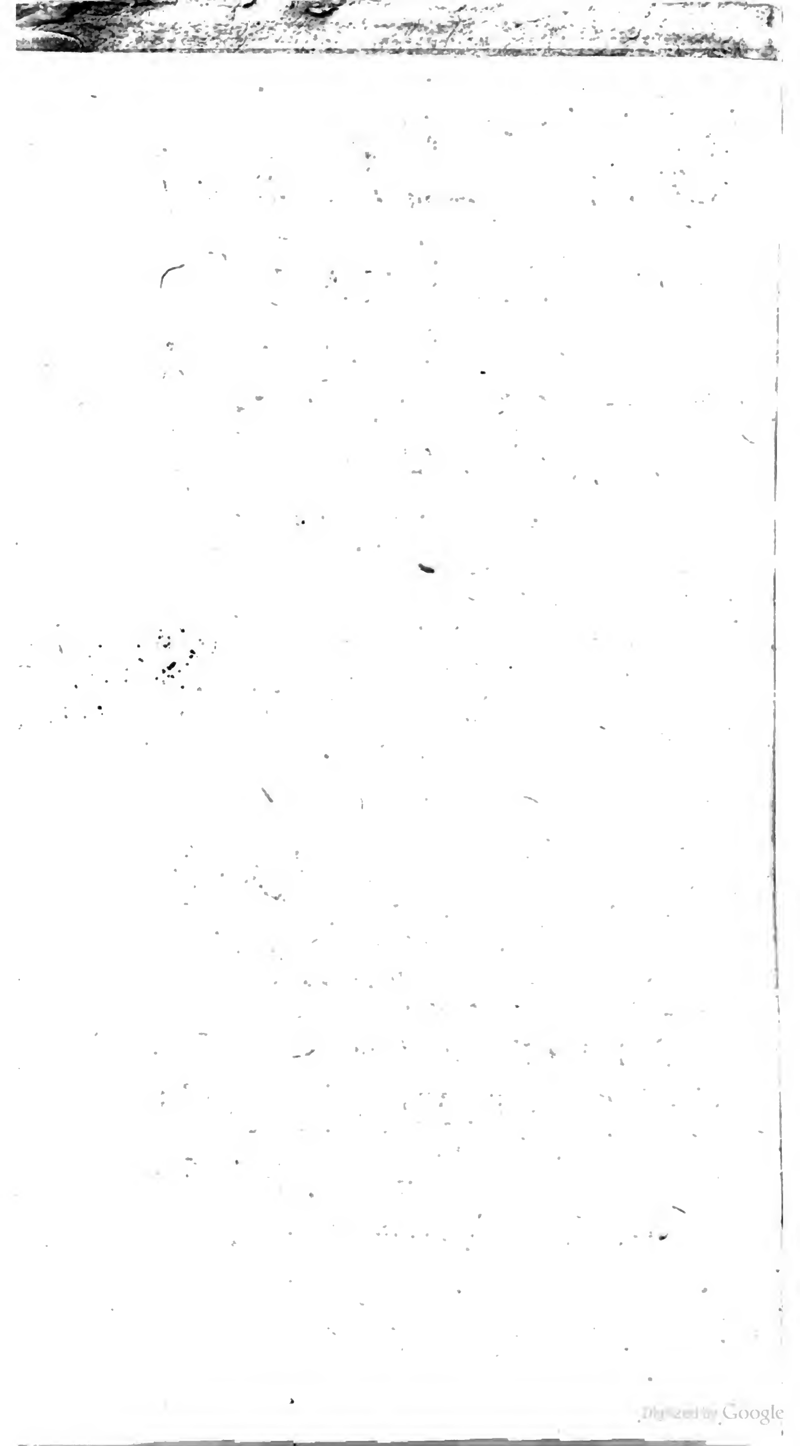
A Rouen.

A PARIS, ruë saint Jacques,

Chez CLAUDE JOMBERT, au coin de la ruë des Mathurins, à l'Image Nôtre-Dame.

M. DCC. XXIV.

Avec Approbation & Privilege du Roy.



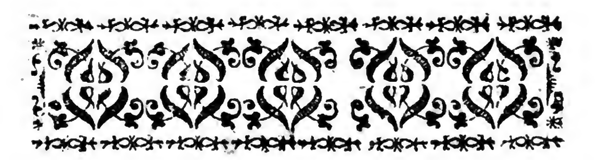


TABLE DES CHAPITRES ET DES TITRES

Contenus en ce Livre.



CHAPITRE PREMIER.

Qui contient les Secrets pour colorer le bois, les os, l'yvoire, &c.

CHAPITRE II.

Des méthodes & Secrets pour mouler.

CHAPITRE III.

Qui contient les curiosités & Secrets des Encres.

TABLE

CHAPITRE IV.

Qui contient les Secrets pour le Vin.

CHAPITRE V.

Qui contient les Secrets pour le Vinaigre.

CHAPITRE VI.

Qui contient les Secrets des Liqueurs & des Essences.

CHAPITRE VII.

Qui contient les Secrets pour les Confitures, Syrops, Gélées, Pâtes, &c.

TABLE

CHAPITRE VIII.

Qui contient les Secrets pour le Tabac.

CHAPITRE IX.

Qui contient les Secrets pour les Taches.

CHAPITRE X.

Qui contient les Secrets pour enrichir les Ouvrages de Fonte, de Sculpture, &c.

pour

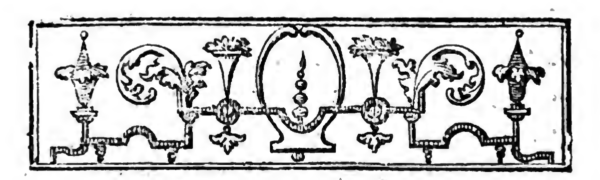
CHAPITRE XI.

Contenant plusieurs Secrets utiles & curieux.

CHAPITRE XII.

Concernant plusieurs Secrets pour la pêche des poissons & autres.

Fin de la Table du Second Tome.



SECRETS CONCERNANS LES ARTS ET METIERS.

CHAPITRE PREMIER.

Qui contient les Secrets pour colorer le bois, les os, l'yvoire, &c.

Pour donner la couleur rouge au bois.



RENE'S du bois de bresil haché très menu, faites-le boüillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle en ait une couleur agréable ; puis

ferés un peu tiédir, & en frotterés vôtre bois.

Pour teindre le bois en couleur qui tire sur le pourpre.

Détrempés du tournesol d'Allemagne dans de l'eau, ajoûtés-y du teint de Bresil qui ait boüilli avec de l'eau de chaux, & vous aurés une couleur de pourpre, dont vous teindrés le bois que vous vernirés par après, & le polirés avec la dent.

Pour le violet sur le bois blanc.

Prenés du tournesol d'Allemagne, dont les Peintres se servent pour peindre en détrempe, dissolvés-le dans de l'eau, que vous passerés ensuite par un linge. Donnés une teinte de cette eau à vôtre bois blanc, & si la couleur est trop forte, donnés une autre teinte d'eau moins colorée, en versant de l'eau claire parmi celle qui est colorée pour la délayer, & continuer à faire secher & teindre vôtre bois tant

leur belle ; du reſte procedés comme deſſus.

Pour teindre le bois en couleur jaune.

Prenés du tourneſol, mettés le diſſoudre dans un pot d'eau ; puis prenés de la fleurée, que vous broyerés ſur le marbre avec l'eau de tourneſol, puis mettés la dans un vaiſſeau ſur le feu pour ſe délayer avec un peu de colle claire, & étant bien mêlée dans cette eau de couleur, ſervés-vous en pour frotter vôtre bois avec un pinceau ; & lorſque vôtre bois ſera ſeché vous le polirés avec la dent.

Autre jaune.

Prenés terre merite broyée, faites la boüillir dans de l'eau, dans laquelle vous mettrés enſuite tremper le bois.

Autre jaune plus beau.

Prenés quatre onces de graine d'Avignon, que vous ferés boüillir dans une pinte d'eau l'eſpace de demie heure, avec gros com-

me une noisette d'alun de roche, vous y ferés tremper le bois.

Pour colorer le bois de blanc poli.

Prenés de la fine craye d'Angleterre, que vous broyerés subtilement sur le marbre; & la laisserés un peu secher, puis vous en prendrés ce qu'il vous plaira, que vous mettrés dans un petit vaisseau de terre, avec de la colle bien claire sur le feu, prenant garde qu'elle ne devienne rousse. Etant un peu chaude, collés-en vôtre bois, & le laissés un peu secher; puis mettés dessus avec un pinceau une ou deux couches de vôtre blanc; le tout étant seché, prenés de la prêle & frottés-en l'ouvrage, quand il sera bien sec & net vous le polirés avec la dent.

Pour colorer en noir poli.

Broyés du noir de lampe sur le marbre avec de l'eau gommée. Etant bien broyé, mettés-le dans un vaisseau de terre: puis couchés-en sur le bois avec un pinceau; en-

ſuite vous polirez avec la dent quand il ſera ſec.

Autrement.

Faites tremper des morceaux de fer, comme cloux bien roüillez, dans de la bonne encre; & après quelques jours, vous en frotterés le bois, & quand il ſera beau & bien penetré, vous le polirez avec la dent.

Pour contrefaire l'ébeine.

Vous ferez infuſer des noix de galle dans du vinaigre où auront trempé des cloux de fer roüillez, & vous en frotterés le bois & le polirés.

Autre.

Il faut du bois ſolide & ſans veines, comme le poirier, le pommier, le cormier, leſquels il faut noircir, & quand ils ſeront bien noirs, les frotter avec un morceau de drap; puis ayés une petite broſſe de jonc liée fort près du bout, & de la cire fonduë dans un pot avec

un peu de noir à noircir, & étant bien mélés, trempés le bout de la brosse dans cette cire & la secoüés; puis brossés vôtre bois noirci, jusqu'à ce qu'il reluise comme ébeine : mais il faut que le bois soit poli avec la prêle pour qu'on réüssisse bien.

Le houx est encore trés propre à prendre la teinture d'ébeine. Ainsi façonnés le comme il vous plaît, & le mettés dans la teinture boüillante des Chapeliers tant qu'il en soit bien pénetré, ce que vous connoîtrez en le coupant à un coin, & quand il le sera de l'épaisseur d'un sol, vous le ferés secher à l'ombre, puis vous ôterés la crasse de la teinture, & vous le polirés avec de la prêle, de la poudre de charbon, & de l'huile d'olive, comme l'ébeine. Le bois de Tunis, quoique tendre, se polit & noircit facilement, & se brunit bien avec la dent de loup, & se taille mieux que l'ébeine qui est trop cassant.

Autre noir d'ébeine.

Vous prendrés du bois d'inde par petits morceaux avec un peu d'alun ; vous ferez boüillir l'eau où vous les aurez mis, tant qu'elle ſoit violette. Vous ferez pluſieurs couches de cette eau ſur le bois, juſqu'à ce qu'il ſoit violet. Enſuite vous ferez boüillir du verdet dans du vinaigre juſqu'à diminution du tiers, & vous en ferez des couches juſqu'à ce que le bois ſoit noir.

Noir très-beau & facile.

Prenés de bonne encre ce qu'il vous plaira, mettés la dans une petite térine de grez neuve & bien cuite, puis expoſés la au ſoleil pour la faire ſecher ; & lorſqu'elle ſera bien ſeche, vous la détacherez de la térine avec un couteau, puis vous la broyerés en poudre impalpable, & la délayerés dans du vernis, & ce ſera un très-beau noir.

Pour colorer le bois en argent.

Prenés étain de glace, & le broyés dans nn mortier tant qu'il ſoit réduit en poudre, puis y ajoûtés de l'eau claire, avec laquelle vous le broyerés encore juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en peinture; alors vous le mettrez dans un vaiſſeau de terre le lavant deux ou trois fois, tant qu'il ſoit bien net, y ajoûtant le gros d'une petite noix de colle, & le faiſant chauffer ſur le feu, puis il en faut apliquer ſur le bois avec un pinceau, & étant ſec, le polir avec la dent.

Pour colorer en or, argent, ou cuivre rouge.

Prenez criſtal de roche pilé menu dans un mortier, puis broyé ſur le marbre avec de l'eau claire; le mettre dans un petit pot neuf, le faire chauffer, y ajoûtant un peu de colle, & en coucher comme cy devant; étant ſec, le frotter avec un morceau d'or, d'argent,

ou de cuivre, & il en prendra la couleur, puis il le faut polir.

Pour onder le bois de noyer ou de poirier.

Eteignés de la chaux vive dans de l'urine, & avec une brosse que vous y tremperés, vous ferez les ondes sur le bois, & après que le bois sera sec, vous passerez dessus une coine de lard, & frotterez bien avec.

Pour contrefaire la racine de noyer.

Vous passerez sur vôtre bois sept ou huit couches de colle forte, jusqu'à ce qu'il en demeure luisant; puis vous donnerés à confusion avec la brosse des coups de bistre bien broyé avec de l'eau commune.

Remarqués que si la colle s'étoit trop endurcie il faudroit l'humecter avec de l'eau commune, parce que la racine ne peut être bien contrefaite, à moins que le dessous ne soit bien humide, donnés ensuite à confusion des coups de doigt sur le bistre, & le tout étant bien

à vôtre gré vous y apliquerés le vernis de la Chine.

Pour donner une belle couleur au bois de Cerisier.

Prenés une once d'orcanette, & la coupés par trois petits morceaux, & les faites tremper dans trois onces de bonne huile d'olive durant deux fois vingt-quatre heures. Puis on oindra de cette huile le bois de cerisier mis en œuvre, & cela lui donne un beau lustre.

Façon d'Ebeine.

Prenez du buis ou du murier, ou autre bois propre à teindre en ébeine, travaillés le comme vous voulez, puis faites le tremper trois jours dans de l'eau d'alun au soleil ou près du feu, puis mettés-le boüillir dans de l'huile d'olive ou de navette, où vous ayez mis la grosseur d'une noix de vitriol Romain, & autant de souphre; & lorsque vous verrez vôtre bois d'un assez beau noir, il le faut retirer, le remettre dans l'eau d'alun, & le

polir ensuite, & vôtre ouvrage sera trés beau.

Pour marbrer le bois.

Vous donnerés une moche de noir à noircir détrempé avec du vernis, puis une seconde, & tant qu'il vous plaît, vous le polirés à l'ordinaire, vous l'essuyerés, & le ferés chauffer pour y mettre du blanc, qui sera détrempé dans un vernis blanc, qui se fait comme l'autre, à la reserve qu'on choisit de la gomme lacque blanche & du sandarac aussi blanc : on couche le blanc sur le noir, selon les figures que l'on veut : on laisse secher, & on prêle légerement, puis on l'essuye, & on vernit d'un beau vernis clair, afin de conserver le blanc dans son éclat, & on le laisse secher tout à loisir, après quoi on le polit.

Pour le marbre blanc.

Prenés du marbre le plus blanc & le plus beau que vous pourés trouver, cassés-le par morceaux,

& le calcinés au feu ; puis broyés-le sur une pierre de marbre blanc le plus que vous pourés & vous l'éclaircirez avec de la colle. Vous en donnerés deux couches, étant seches, vous polirez, & passerés un linge blanc par-dessus avant de le polir.

Pour le marbre noir.

Prenez du noir de fumée que vous ferés bien brûler sur une pêle toute rouge, puis le broyés avec de l'eau-de-vie ; & sur la grosseur d'un petit pois de plomb en grain, autant de suif de chandelle & autant de savon. Mêlés le tout ensemble & le broyés bien, puis éclaircissés le avec de la colle bien foible, & vous en donnerés quatre couches, puis le polirés.

Pour marbrer & jasper.

Le bois etant blanchi de deux couches de blanc de Troyes détrempé dans la colle de gands, puis étant poli, comme nous avons dit au Chapitre des Couleurs dans

le premier Article, il faut le brunir avec la dent de loup, que l'on frotte de tems en tems ſur un morceau de ſavon bien blanc, & cela après avoir apliqué les couleurs que l'on a ſouhaité. Mais remarqués qu'à la verite la lacque, le cinnabre, l'orpiment, & quelques autres couleurs peuvent bien ſe brunir, mais que pour le verd de gris & la poudre d'azur, il y a plus de difficulté à y réüſſir.

Il ſuffit de deux ou trois couches des couleurs pour le marbre & la jaſpe; pour celui ci il faut tracer de fantaiſie trois ou quatre couches de toutes ſortes de couleurs, mais le verd & le jaune ſont les meilleures pour le fondement; mettés enſuite toutes les couleurs les unes ſur les autres avec un pinceau de ſoye de porc, afin que la couleur s'éclate ça & là, vous ferez de petites lignes, & des traits fort variez: l'ouvrage étant ſec vous le polirés avec la prêle, & le ver-

nirés avec le vernis blanc.

Pour la Venturine.

Vous ferés un fond ſur le bois de couleur brune composée de vermillon, de terre d'ombre & de noir de fumée, & ſelon que vous voudrés la couleur plus noire ou plus rougeâtre, vous mettrés plus ou moins de ces couleurs. Les couches étant ſeches vous les polirés, puis ferés chauffer, & auſſi-tôt vous y mettrés de la poudre de venturine paſſée par le tamis de ſoye, & mêlée de beau vernis pur; enfin vous polirés l'ouvrage.

Pour contrefaire le Corail.

Prenés de la corne de chevre, que vous réduirés en poudre ſubtile; mettrés cette poudre dans une leſſive forte faite avec la chaux & la cendre gravelée, laiſſés la dans cette leſſive pendant quinze jours, & lorſqu'elle ſera réduite en boüillie, ajoûtés y du cinnabre en poudre très fine, ou du ſang de dragon en larmes auſſi

mis en poudre, à la quantité que vous jugerés à propos, pour teindre en belle couleur de corail toute la masse que vous avés de matiere. Faites alors boüillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la matiere devienne épaisse ; retirés la & la mettés dans des moules, pour lui donner la figure du corail, ou bien vous la mettrés dans les moules qu'il vous plaira, pour en faire des figures & des ouvrages à vôtre gré, ce qui sera parfaitement beau.

Ce secret a valu des sommes considérables à celui qui l'a trouvé. Les Turcs chez qui on portoit de ces ouvrages, les payoient très magnifiquement; mais ce commerce n'a pas continué, par le manque de bonne foi dont on a usé envers les Marchands de Tunis & d'Alger qui achetoient ces curiositez.

Pour amollir l'Ambre ou Karabé.

Ayés de la cire blanche très-

nette, faites la fondre dans un vaiſſeau ou cucurbite de verre; & lorſque la cire eſt fonduë, mettés y l'ambre ou karabé que vous voulés amollir, & quand vous la trouverés aſſez molle pour pouvoir ſe mouler, vous en formerés les figures qu'il vous plaira, leſquelles étant miſes dans un lieu ſec à l'ombre, deviendront auſſi fermes qu'on le peut ſouhaiter.

Pour tirer l'empreinte de tous les Cachets.

Prenés une demie livre de mercure, autant de vitriol criſtalin & autant de verdet; pulveriſés bien ces deux dernieres drogues, puis mettés le tout dans une poële de fer neuve avec du gros vin ou de l'eau de forge des Maréchaux, remués le tout avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que le mercure ſoit incorporé avec les poudres. Alors lavés cette pâte avec de l'eau fraîche, juſqu'à ce qu'elle en ſorte claire; faites durcir la maſſe à

l'air, & pour la ramollir vous la mettrés ſur une plaque de fer, & du feu par deſſous, juſqu'à ce qu'il paroiſſe des goutes comme des perles : alors pétriſſés cette matiere avec les doigts, & l'ayant unie ſur le plat d'un couteau, vous la mettrés ſur un cachet pour en prendre l'empreinte, la pâte étant encore chaude. Après avoir tiré l'empreinte, mettés la pâte à l'air, & elle ſe durcira, enſorte qu'elle vous ſervira comme le cachet même.

Autrement.

Ayés du mercure échauffé dans un creuſet, & de la limaille d'argent dans un autre, auſſi ſur le feu, il faut la moitié moins de limaille d'argent que de mercure, auſſitôt que le mercure fremit, verſés-le ſur la limaille d'argent; laiſſés refroidir cela, & mettés le dans un mortier de verre; broyés bien avec un pilon de verre, ajoûtés y un peu d'eau, dans laquelle vous

aurés dissout du verdet. Remués cela pendant trois jours, cinq ou six heures par jour. Après quoi versés l'eau de verdet, & à la place mettés y de bon vinaigre. Broyés bien la matiere pendant une couple d'heures, changeant de vinaigre à mesure qu'il noircit. Après cela broyés encore deux autres heures, & versés y de l'urine au lieu du vinaigre; continués à broyer & à laver pendant deux autres heures. Ensuite prenés vôtre matiere, mettés-la sur un chamois, & pressés-la bien. Ayés soin de lier le chamois au-dessus de la matiere avec une ficelle; il faut en pressant séparer le mercure superflu, & dès qu'il n'en sortira plus ouvrés vôtre chamois; prenés vôtre matiere, pétrisés-la avec les doigts, puis avec une lame de couteau polissés-la, en la passant par-dessus, & tandis que cela est encore mollet, prenés telle empreinte qu'il vous plaira;

laissés la secher à l'air, & lorsqu'elle s'est durcie, on s'en sert à l'usage cy-dessus.

Pour blanchir les plumes des Oyseaux.

Prenés les œufs que la femelle couve, frottés-les du jus de grande joubarbe, ou *semper-vivum majus*, avec un peu de bonne huile d'olive; & les oyseaux qui naîtront de ces œufs auront les plumes blanches.

Pour amollir l'yvoire.

Prenés trois onces d'esprit de nitre, quinze onces de vin blanc, ou du vinaigre, ou même de l'eau de fontaine; mettés-y tremper vôtre yvoire, jusqu'à ce qu'il devienne mol & souple, ce qui arrivera sans feu en trois ou quatre jours.

Pour teindre l'yvoire amolli.

Faites dissoudre dans de l'esprit de vin les couleurs dont vous voudrés teindre vôtre yvoire; si c'est en rouge, par exemple, il faut prendre du bois de bresil, ou de la



cochenille ; & lorſque l'eſprit de vin ſera aſſez chargé de teinture, mettés le ſur vôtre yvoire , & l'y laiſſés juſqu'à ce que l'yvoire ſoit bien pénetré de la couleur , & quand il le ſera de l'épaiſſeur d'un écu, il ſera mieux teint au dedans que ne le ſeroit un morceau de drap qu'on auroit mis à la teinture. On peut enſuite mettre cet yvoire ſous telle forme qu'on voudra , & pour l'endurcir , il faut l'enveloper dans du papier blanc, & le couvrir de ſel commun décrepité & le plus ſec que l'on peut, l'y laiſſant deux fois vingt - quatre heures.

Autre maniere pour amollir l'yvoire.

Prenés une groſſe racine de mandragore, coupés la par petits morceaux que vous ferés infuſer, puis boüillir dans de l'eau , puis vous y ferés auſſi boüillir l'yvoire que vous voulés qui s'amolliſſe , & en effet il s'amollira comme de la cire.

Autrement.

Prenés de la ſoude d'Alican noire une livre, de chaux vive trois quartrons, mettés cela dans deux pintes d'eau boüillante, & laiſſés la repoſer pendant trois jours, & ſi elle eſt preſque rouge, elle eſt aſſez forte, ſinon il faut y remettre des ſuſdites drogues, juſqu'à ce qu'elle le paroiſſe. Pour lors on y fait tremper l'yvoire & les os que l'on veut amollir pendant quinze jours, & ils ſeront comme de la cire molle. Pour les endurcir, on peut faire diſſoudre de l'alun dans de l'eau, & y mettre de l'os de ſeiche en poudre autant que d'alun, faire boüillir l'eau juſqu'à pellicule, & y mettre l'yvoire ou les os tremper environ une heure, & l'ayant retiré, le mettre à la cave pendant quelques jours.

Pour blanchir l'yvoire gâté.

Prenés d'alun de roche ce qu'il en faut, à proportion de la quantité des piéces que l'on veut re-

blanchir, & tant que l'eau en soit bien blanche; alors faites la boüillir un boüillon, & y mettés tremper l'yvoire pendant environ une heure, le frottant avec de petites brosses de poil; puis mettés le secher à loisir dans un linge moüillé, autrement il se fendroit.

Autrement.

Prenés un peu de savon noir, apliqués le sur la piéce d'yvoire, aprochés le du feu, & ayant un peu boüilloté essuyés le.

Pour blanchir l'yvoire verd, & reblanchir celui qui est devenu roux.

Prenés de l'eau où l'on a éteint de la chaux vive, mettés y vôtre yvoire, & faites boüillir l'eau jusqu'à ce que l'yvoire vous paroisse fort blanc: pour le polir, il faut l'enchasser sur le tour, & après l'avoir mis en œuvre, prenés de la prêle & de la pierre-ponce en poudre bien menuë, & avec de l'eau frottés tant que l'ouvrage vous paroisse bien uni par tout, &

on le polit en le frottant, & tournant avec un linge bien blanc, & un morceau de cuir de mouton ; étant bien échauffé ſur le tour, prenés du blanc d'Eſpagne avec un peu d'huile d'olive, puis frottés encore à ſec avec du blanc ſeul, & en dernier lieu avec un linge blanc ſeul, & l'yvoire ſera très blanc & poli.

Pour blanchir les os.

Prenés chaux vive avec une poignée de ſon que vous mettrés dans un pot neuf, avec ſuffiſante quantité d'eau, que vous ferés boüillir, y ayant mis les os, juſqu'à ce qu'ils ſoient entierement dégraiſſez.

Pour pétrifier le bois, &c.

Prenés ſel gemme, alun de roche, vinaigre blanc, chaux infuſée, poudre de cailloux vifs, égales parties. Mettés le tout enſemble, & mêlés bien ; il ſe fera un boüillonnement, qui étant fini, la liqueur qui doit être au double de

la doſe des autres matieres, pétrifiera les matieres poreuſes qu'on y mettra, les y laiſſant tremper trois, quatre, cinq, ou ſix jours.

Pour teindre la corne en écaille de tortuë.

Prenés une once de litarge d'or, demie once de chaux vive, mêlés & broyés bien le tout enſemble avec de l'urine, tant qu'il ne ſoit ni mol ni dur, mais en forme de boüillie ; vous en apliquerés ſur la corne, & trois ou quatre heures après vous leverés la matiere, & la corne ſera colorée.

Pour colorer l'écaille de tortuë.

Prenés de la chaux vive, orpiment, cendres gravelées & eau forte ; mêlés bien le tout enſemble & trempés y la corne, ou l'écaille de tortuë.

Pour colorer les os en verd.

Prenés un peu de verd de gris bien broyé, mettés le dans un vaiſſeau de cuivre avec du vinaigre, & puis y mettés les os : enſui-

te couvrés bien le vaisseau, & le luttés de maniere qu'il n'y entre point d'air, & étant ainsi fermé, mettés-le pendant dix ou quinze jours dans le fumier de cheval, & au bout du tems vous retirerés les os qui seront bien verds, & qui ne perdent point cette couleur.

Autrement.

Prenés verd de gris bien broyé, mettés-le dans du lait de chevre, tant que ce lait devienne très verd: puis mettés le tout dans un vase d'airain ou de cuivre avec les os, couvrés bien le vase, & mettés-le ensuite dans le fumier pendant huit jours, & après vous ôterés les os qui seront fort bien colorez; & si vous voulés qu'ils le soient davantage, faites-les boüillir dans l'huile de noix; car plus il y boüilliront, plus ils augmenteront en couleur. Vous les polirés ensuite avec la moüelle de sureau, & pour les lustrer vous les frotterés d'huile de noix.

Pour teindre les os , & en faire divers ouvrages au moule.

Prenés douze livres de chaux vive , & d'alun de roche calciné une livre , faites boüillir le tout dans de l'eau , jusqu'à ce que la troisiéme partie de l'eau soit évaporée ; puis ajoûtés-y deux livres de chaux vive , & faites encore boüillir l'eau jusqu'à ce qu'elle puisse soutenir un œuf sans enfoncer. Alors laissés la reposer , puis distillés la par le filtre , puis après prenés douze livres de cette eau , & demie livre de bresil rapé avec quatre onces de raclures d'écarlate : faites boüillir le tout un *miserere* à feu lent , après ôtés-en ce qui est clair & net , & le mettés dans un vaisseau à part ; ensuite mettés d'autre pareille eau sur les féces d'écarlatte & de bresil , le tiers de la premiere quantité, faites encore boüillir un *miserere*, puis remettés cette liqueur claire avec l'autre teinture, & faites de même

tant que l'eau ne prenne plus de teinture.

Ensuite prenés des rapures d'os, qui ayent boüilli auparavant dans de l'eau de chaux vive, & qui soient bien nettes. Mettés-les dans un matras, & par-dessus de nôtre eau teinte; que le matras soit posé sur le sable à petit feu, tant que l'eau s'évapore toute; alors remettés de pareille eau, & faites encore évaporer, & faites cela tant que toute la rapure d'os soit réduite en pâte molle, laquelle vous mettrés en telle forme & moule qu'il vous plaira, l'y laissant tout un jour pour bien prendre la forme que l'on souhaite qu'elle prenne; & pour la raffermir, on la fera boüillir dans de l'eau d'alun & de salpêtre, puis en huile de noix; & il n'y a rien de plus agréable que ces figures, ni de plus surprenant.

Pour teindre les os en noir.

Prenés six onces de litarge & autant de chaux vive, mettés le

tout boüillir dans de l'eau commune, & les os en même-tems, vous remuerés toûjours tant que l'eau commence à boüillir : alors ôtés-la du feu, & agités-la toûjours tant qu'elle soit refroidie, & les os seront teints en noir.

Pour amollir les os.

Prenés vitriol Romain & sel commun partie égale, distillés en l'esprit par l'alambic, ou plûtôt par la cornuë, & dans l'eau qui en sera distillée vous pourés mettre les os, & ils deviendront aussi mols que la cire.

Pour teindre les os en verd.

Prenés une pinte de fort vinaigre, verd de gris pulverisé & limûre de cuivre jaune de chacun trois onces, une poignée de rhuë; le tout étant bien pilé ensemble, mettés-le dans un vaisseau de verre que vous boucherés bien, après y avoir mis les os que vous voulés teindre : ensuite mettés ce vaisseau à la cave au frais pendant quinze

jours ou davantage, & les os seront teints.

Sel propre à endurcir les os rendus mols, & à rétablir les chaux en corps.

Prenés sel armoniac, sel commun décrepité, sel gemme, alun de plume, alun d'écaille, alun de roche, & alun succarin égales parties. Mettés le tout en poudre, & le mêlés ensemble dans un vaisseau de verre, que vous enterrerés dans le fumier de cheval, afin que la matiere se fonde en eau, laquelle vous congelerés sur les cendres chaudes, puis remettrés fondre au fumier, & vous mettrés de cette liqueur sur ce que vous voudrés affermir & rendre solide.

Pour faire des figures ou vases d'écailles d'œufs.

Prenés une quantité d'écailles d'œufs, mettés les au four de Potier pendant deux jours, pour y être calcinées parfaitement. Puis avec de l'eau de gomme arabique & des blancs d'œufs, vous ferés

une liqueur dont vous empâterés cette chaux d'œufs mise en poudre subtile ; & de cette pâte assez ferme vous ferés des vaisseaux ou des figures à vôtre gré, lesquelles vous laisserés secher au soleil, & vous aurés de belles figures.

Pour colorer l'yvoire & les os en beau rouge.

Prenés de la bourre d'écarlatte, que vous ferés boüillir dans de l'eau claire avec de la cendre gravelée pour en tirer la teinture, puis avec un peu d'alun de roche pour la clarifier : ensuite passés cette teinture par un linge, & vous en teindrés l'yvoire & les os en les frottant d'eau forte, & incontinent de cette teinture.

Pour faire une pâte qui ressemble au marbre noir.

Prenés deux onces de spalte, que vous ferés dissoudre dans un pot plombé à petit feu, & étant fondu vous y ajoûterés le tiers de karabé fondu, & mêlerés le tout

ensemble, puis étant bien fondu vous le retirerés du feu, & tout chaud vous le jetterés en un moule bien poli, & quand il sera sec vous l'ôterés de vôtre moule.

Pour colorer le marbre & l'albâtre en bleu ou en violet.

Prenés des sucs de panais rouge & de lis violet, & vinaigre blanc, suffisante quantité de chacun, pour donner à la liqueur l'œil qu'il vous plaît. Si vous n'avés pas l'un de ces deux sucs, vous employerés celui que vous pouvez avoir; & lorsque vous les avés préparés, vous les mêlés, & les faites cuire quelque peu de tems, ajoutant sur chaque livre de la liqueur composée des sucs & du vinaigre, une once d'alun en poudre. Ensuite vous mettrés dans cette eau les piéces de marbre ou d'albâtre que vous voulés teindre, & ferés boüillir encore l'eau, mais si la piece de marbre est trop grande pour pouvoir entrer dans le vaisseau, il faut se contenter d'en

échauffer fort un endroit, puis le teindre de la liqueur toute boüillante, & continuer ainsi de place tant que le tout soit teint entierement.

Pour bronzer les figures de bois, plâtre, yvoire, &c. ensorte que la bronzure résiste éternellement à l'eau.

Prenés du brun rouge d'Angleterre broyé bien fin avec de l'huile de noix ; puis en peignés toute la figure que vous voudrés bronzer, & laissés bien secher vôtre peinture. Puis mettrés un peu du vernis décrit ci-après dans une petite coquille ; puis moüillés le bout de vôtre pinceau dans ce vernis, & ensuite trempés le dans de l'or d'Allemagne en poudre : passés-en après sur la figure le plus également que vous pourés, & continués ainsi jusqu'à ce que toute vôtre figure soit bronzée. Au lieu d'or d'Allemagne, on peut

prendre de belle bronze, qui n'eſt pas ſi chere.

Vernis pour bronzer.

Prenés une once de belle gomme lacque platte, puis mettés la en poudre très fine, enſuite vous la mettrés dans un matras de verre de Lorraine, qui tienne trois demi ſeptiers, alors verſés par-deſſus un demi ſeptier du meilleur eſprit de vin que vous pourés trouver, puis bouchés bien le matras, & le laiſſés repoſer à frais quatre jours durant, pour laiſſer doucement diſſoudre la lacque; mais il faut pendant ce tems-là remuer le matras, en rinçant quatre ou cinq fois par jour, afin d'empêcher que la gomme lacque ne ſe lie en une maſſe, & ne s'attache au matras; mais ſi au bout de ces quatre jours vôtre gomme n'eſt pas diſſoute, vous mettrés vôtre matras ſur un petit bain de ſable à un feu très doux, pour la faire diſſoudre entierement, & lorſqu'el-

le ſera bien diſſoute, le vernis ſera fait.

Lorſque vous mettrés l'eſprit de vin ſur la gomme qui eſt dans le matras, vous le verſerés peu à peu & fort doucement, afin qu'il pénetre mieux vôtre poudre; & d'intervalle en intervalle il faut ceſſer de verſer l'eſprit de vin, & remuer le matras en rinçant, afin que tout ſe mêle bien, & continuer ainſi jusqu'à ce que vous ayez mis tout l'eſprit de vin, & qu'il ſoit bien mêlé avec la gomme lacque.

Eau pour teindre les os & le bois.

Mettés du plus fort vinaigre blanc dans un vaiſſeau de terre; faites-y infuſer pendant ſept jours de la limûre de cuivre, du vitriol Romain, de l'alun de roche, & du verd-de-gris. Puis vous ferez boüillir cette eau avec ce que vous voulés teindre, & il prendra la couleur. Si on veut colorer en rouge, au lieu du verd-de gris, on mettra du rouge; ſi on veut en

jaune, on mettra du jaune, & ainſi des autres couleurs, avec de l'alun de roche pour toutes.

Pour teindre un verd d'émeraude les os & l'yvoire.

Mettés dans de l'eau forte autant de fleur d'airain qu'elle en poura ronger, puis vous ferés tremper douze heures dans cette eau ce que vous voudrés teindre, & la couleur ſera parfaite.

Pour teindre les os en toutes ſortes de couleurs.

Faites cuire les os; puis ayés une eau de chaux un peu forte & mêlée d'urine, mettés-y du verdun, ou de la craye rouge, ou de la bleuë, ou autre couleur avec les os. Faites bien boüillir le tout, & les os prendront la couleur parfaitement bien.

Pour blanchir l'Albâtre & le Marbre blanc.

Prenés pierre de ponce en poudre ſubtile, infuſée dans du verjus l'eſpace de douze heures, & après

moüillés en avec un linge ou une éponge vôtre albâtre ou marbre, il se blanchira parfaitement.

Pour noircir l'os.

Prenés charbons de bateaux en poudre, & le mêlés avec de la cendre & de l'eau, puis prenés un morceau de linge, & en frottés l'os, & après le moüillés d'encre, & étant sec polissés le avec un morceau de serge.

Pour teindre le bois & les os.

Pour les teindre en rouge, faites infuser les piéces de bois vingt-quatre heures dans du vinaigre rouge; puis prenés d'alun de roche, & de brésil en poudre suffisante quantité que vous mettrés dans le vinaigre, mettés y tremper les piéces que vous voulés teindre, & les y faites boüillir jusqu'à ce que la couleur vous paroisse belle.

Pour les teindre en noir, mettés les tremper vingt-quatre heures pareillement dans le vinaigre,

Puis y mêlés du vitriol, d'orpiment, & noix de galles, avec écorces de grenades, suffisante quantité en poudre subtile, & faites boüillir jusqu'à ce que la couleur soit à vôtre gré.

Pour les teindre en verd, prenés d'alun de roche deux parties, d'alun de plume une partie; mettés le tout dans le vinaigre, comme ci-dessus, boüillir jusqu'à la diminution des deux tiers ou environ; puis retirés les os, & les mettés tremper dans une lessive de savon où il y ait suffisamment de verd de gris; & quand ils seront bien verds vous les retirerés.

Pour mettre le bois en couleur de Vermillon.

Vôtre bois étant bien uni & bien prêlé, donnés lui quatre ou cinq couches de vermillon porphyrisé subtilement, & dissout avec de l'eau de chaux & de fromage. Le tout étant bien sec, vous prêlerés l'ouvrage avec de la prêle & un peu

d'huile d'aſpic: enfin l'on couchera quatre ou cinq couches de vernis fait avec le karabé & l'huile d'aſpic, & on le laiſſera ſecher.

Pour amollir la corne pour être jettée en moule comme on fait le plomb &c.

Prenés cendres gravelées & chaux vive parties égales, faites-en une leſſive forte; mettés dedans la limûre des cornes, & elles deviendront en boüillie ou pepin, mettés-y pour lors telle couleur qu'il vous plaira, & enſuite vous jetterés cette matiere dans tels moules que vous voudrés.



CHAPITRE II.

Des Methodes & ſecrets pour mouler.

Pour jetter une figure en bronze.

POUR jetter en bronze une ſtatuë ou quelqu'autre ouvrage, l'on fait d'abord un modele avec de la terre graſſe préparée par les Potiers, qui mêlent du ſable parmi, pour empêcher que le modele ne ſe fende, & ne ſe caſſe en ſechant. La meilleure terre qu'on employe à Paris ſe prend à Arcüeil, & le ſable à Belleville.

Lorſque le modele eſt fini, & que le Sculpteur eſt content de ſon travail, on le moule avec du plâtre pendant qu'il eſt frais, parce qu'en ſechant, les parties ſe retirent & s'amaigriſſent. On com-

mence par le bas de la figure qu'on revêt de plusieurs piéces, & par assises, comme depuis les pieds jusqu'aux genoux, selon neanmoins la grandeur du modele; car quand les pieces sont trop grandes le plâtre se tourmente. Après cette assise l'on en fait une autre au dessus, dont les piéces sont toûjours proportionnées à la figure, & ainsi on continuë jusqu'au haut des épaules, sur lesquelles on fait la derniere assise qui comprend la tête.

Il est à remarquer que si c'est une figure nuë, & dont les piéces qui forment le moule étant assez grandes puissent se dépoüiller aisément, elles n'ont pas besoin d'être recouvertes d'une chape. Mais si ce sont des figures drapées, ou accompagnées d'ornemens qui donnent de la sujettion, & qui obligent à faire quantité de petites pieces pour être dépoüillées avec plus de facilité, il faut alors faire de

grandes chapes, c'eſt à-dire, revêtir toutes ces petites pieces avec d'autre plâtre par grands morceaux qui renferment les autres, & huiler, tant les grandes que les petites piéces par deſſus & dans les joints, afin qu'elles ne s'attachent pas les unes aux autres.

On diſpoſe les grandes pieces ou chapes de telle ſorte que chacune d'elles en renferme pluſieurs petites, auſquelles on attache de petits annelets de fer, pour ſervir à les dépoüiller plus facilement, & à les faire tenir dans les chapes par le moyen des petites cordes ou ficelles qu'on attache aux annelets, & qu'on paſſe dans les chapes. On marque auſſi les grandes & les petites pieces par des chiffres, par des lettres, & avec des entailles pour les reconnoître, & pour les mieux raſſembler.

Quand le creux ou moule de plâtre eſt fait de la maniere que

je viens de dire, on le laiſſe repoſer ; lorſqu'il eſt bien ſec & qu'on veut s'en ſervir, ceux qui ſont curieux de leurs ouvrages ne ſe contentent pas de le frotter d'huile ; mais emboivent de cire toutes les petites pieces de leur moule, en les faiſant chauffer & mettant de la cire dedans. On fait cela pour rendre l'ouvrage de cire qu'on y veut jetter plus beau & plus parfait ; car lorſqu'on les frotte ſimplement avec de l'huile, la figure de cire devient ordinairement farineuſe, parce que la cire aſpire toûjours quelque partie du plâtre, ou bien le plâtre aſpire une partie de la cire ; ce qui cauſe un défaut encore plus notable dans la figure, & fait que le jet ne peut être jamais ſi beau.

Le moule étant donc ainſi *embu* de cire, lorſqu'on veut travailler à faire une figure de bronze, l'on aſſemble dans chaque grand morceau de la chape toutes les peti-

tes pieces qui y entrent, lesquelles d'abord on frotte d'huile avec un pinceau; puis avec un autre pinceau l'on prend de la cire fonduë qui est composée; c'est-à-dire que dans six livres de cire, on met demie livre de sain-doux, & une livre de poix de Bourgogne, suivant la saison. Car en Eté la cire se peut presque travailler seule, les autres drogues n'étant que pour la rendre plus maniable & facile à réparer. De cette sorte de cire fonduë, soit simple, soit composée, l'on en couche doucement avec un pinceau dans toutes les piéces du moule, jusqu'à ce qu'il y en ait environ l'épaisseur d'un sol. Ensuite avec des *gâteaux* ou morceaux de cire aplatis de l'épaisseur d'environ trois lignes, plus ou moins selon l'épaisseur dont on veut que la bronze vienne, on couche avec les doigts en apuyant contre la cire qui a été couchée avec le pinceau, ensorte qu'on en remplisse les

creux également. Ces creux étant ainsi remplis, on a une grille de fer qui doit être plus large que le plinthe ou base de la figure qu'on veut faire, d'environ trois ou quatre pouces : sur le milieu de cette grille on éleve une ou plusieurs barres de fer contournées selon la latitude de la figure, & percés d'espace en espace pour y passer des verges de fer de telle longueur qu'on juge nécessaire, afin de maintenir l'ame ou le noyau de ce qu'on veut jetter.

Les Anciens faisoient tous les noyaux ou ames de leurs figures de terre à Potier, composées de fiente de cheval & de bourre, bien battuës ensemble, dont ils formoient une pareille figure que celle du modele. Lorsqu'ils avoient bien garni cette ame de pieces de fer en long en travers selon son attitude, ils l'*écorchoient*, c'est-à-dire qu'ils diminuoient & ôtoient autant de son épaisseur qu'ils en vou-

loient donner à leur bronze : après avoir bien laissé secher cette ame, ils la revêtoient tout autour des pieces & morceaux de cire qu'ils tiroient des creux, & qu'ils disposoient comme je dirai ci-après.

Cette maniere de construire les noyaux se pratique encore par quelques Fondeurs, principalement pour les grandes figures de bronze, parce que la terre résiste mieux à la violence de la bronze que ne fait le plâtre, dont l'on se sert ordinairement pour les moyennes figures, & pour celles qu'on veut jetter en or ou en argent. Cependant, excepté pour les grandes masses, on se sert de plâtre, qui étant bien battu & mêlé avec de la brique, aussi bien battuë & bien sassée, resiste assez bien. Voici comme on procede pour travailler le noyau de plâtre.

On prend les premieres assises du moule remplies des épaisseurs de cire, comme il a été dit, les-

quelles on aſſemble de bas en haut ſur la grille, autour de cette barre de fer qui doit ſoûtenir le noyau, les ſerrant fortement enſemble avec des cordes, de crainte que les pieces ne ſe détachent, & ne s'éloignent les unes des autres, lorſqu'on vient à faire le noyau.

Pour former ce noyau, dès le moment que l'on a diſpoſé la premiere aſſiſe des creux, & qu'on les a élevez les unes ſur les autres, on verſe du plâtre détrempé bien clair & mêlé avec de la brique battuë & ſaſſée, comme j'ai dit ; car la brique fait que le plâtre réſiſte au feu, & l'empêche de pouſſer. Lorſqu'on a rempli la premiere aſſiſe du creux, on éleve la ſeconde qu'on remplit de la même ſorte, ainſi continuant d'aſſiſe en aſſiſe à élever toutes les pieces du moule, & à former en même-tems le noyau avec du plâtre & de la brique battuë, l'on va juſqu'au haut de la figure. On

On éleve de la ſorte toutes les pieces du creux les unes ſur les autres d'aſſiſe en aſſiſe, afin de pouvoir mieux conduire le noyau; & pour le ſoûtenir on paſſe de tems en tems des verges de fer dans les principales barres dont j'ai parlé.

Quand toutes les pieces du moule ſont aſſemblées, & que tout le creux eſt rempli, on défait les chapes & toutes les parties du moule, en commençant par le haut & finiſſant par le bas, de la même ſorte qu'on a procedé pour les aſſembler; & alors la figure de cire paroît toute entiere qui couvre l'ame qui eſt dedans.

Il faut réparer la figure, & la rendre ſemblable au modele ſur lequel elle a été faite; & même le Sculpteur peut encore en perfectionner beaucoup toutes les parties, en y ajoûtant ou diminuant, pour donner plus de grace & d'expreſſion à certains traits; car pour

les attitudes & la diſpoſition des membres, il ne peut plus y toucher.

Lorſque la figure eſt bien réparée, on poſe les jets & les évents. Les jets ſont des tuyaux de cire qu'on fait de la groſſeur environ d'un pouce de diametre pour les figures grandes comme nature : car on les proportionne à la grandeur de l'ouvrage, & même des parties du corps où on les met. Les évents ſont auſſi des tuyaux de cire, mais un peu moins gros. On fait ces tuyaux dans des moules de plâtre de telle grandeur qu'on veut : puis on les coupe de la longueur de quatre ou cinq pouces de long ou environ. On prend ceux qui doivent ſervir pour les jets que l'on arrange les uns au deſſus des autres à ſix pouces de diſtance en droite ligne le long de la figure, & quelquefois plus près, quand il y a des draperies, & qu'il eſt beſoin de beaucoup de matiere.

Quand ces tuyaux sont apliqués & soudés avec de la cire contre la figure, ensorte que le bout qui n'est pas soudé releve en haut, on a un grand tuyau d'égale grosseur qui s'attache contre les extrêmités de ces petits tuyaux, & qui prend depuis le bas de la figure jusqu'au haut. Tous ces tuyaux grands & petits servent pour le jet de la matiere, & l'on en fait ainsi trois ou quatre autour d'une figure, selon sa grandeur & sa disposition. Mais en même tems que l'on place ces tuyaux pour servir de jets, il faut aussi apliquer vis-à-vis & à côté, c'est à-dire sur la même ligne & à quatre pouces près, les moindres tuyaux qui doivent servir d'évents, lesquels se soudent contre la figure, & contre un grand tuyau qui va du bas jusqu'en haut comme ceux des jets; & parce qu'il faut que toute la cire venant à fondre sorte du moule, comme il sera dit cy-après,

l'on eſt exact à bien garnir de ces ſortes de tuyaux les extrémités de toutes les parties ſaillantes & éloignées du corps de la figure, comme peuvent être les bras, les doigts, les draperies, & autres choſes dont il faut que la cire puiſſe ſortir, ſoit par des tuyaux particuliers qui deſcendent juſqu'au bas du moule, ſoit par les grands tuyaux qui vont du haut en bas de la figure. On fait que tous ces tuyaux ſoient creux, afin d'être plus legers; car ils pouroient être auſſitôt pleins que vuides, mais ils ſeroient trop peſans. On en met auſſi une quantité ſuffiſante autour de la figure, tant pour les jets que pour les évents, prenant garde à les placer autant que l'on peut dans les parties où il faut davantage fournir de métal, & qui ſoient auſſi les plus aiſés à réparer; & même l'on fait, comme j'ai dit, beaucoup plus petits ceux qui ſervent pour le viſage & pour les mains.

Quand on a rangé tous ces differens tuyaux le long de la figure, l'on fait que les grands tuyaux montans, destinés pour les jets, se terminent en haut, & que se rencontrans deux ensemble ils se joignent à cinq ou six pouces au dessus de la figure par le moyen d'une espece de godet, ou coupe de cire de quatre pouces de haut, & autant de diamettre, au fond de laquelle on les soude. Ce godet sert d'entrée pour le métal qui se communique en même tems aux deux tuyaux. Ainsi s'il y a quatre tuyaux montans pour les jets, on fait deux especes de coupes plus ou moins, selon qu'il plaît à l'Ouvrier, pour faire couler le métal par toute la figure.

Pour les tuyaux qui servent d'évents, on les laisse sortir au haut de la figure & surpasser les autres; car ils n'ont pas besoin d'être joints ensemble, ni d'avoir des godets.

La figure de cire ainsi bien ré-

parée & garnie de jets & d'évents, l'on prend d'une composition faite avec de la potée & du ciment de creusets bien pilés & broyés; laquelle composition on détrempe dans une térine en consistance d'une couleur à peindre assés claire; puis avec un pinceau l'on en couvre exactement toute la figure, comme aussi tous les tuyaux des jets & des évents. Cela se fait plusieurs fois, remplissant avec grand soin les petites fentes qui se font à mesure que cette composition se seche. Quand toute la cire en est bien couverte, l'on met par-dessus avec un pinceau une autre sorte de composition plus épaisse, & qui a plus de corps.

Elle se fait des mêmes matieres que celle dont je viens de parler, mais on y mêle un peu de terre franche, & de la fiente de cheval préparée. Après en avoir mis six ou sept couches, l'on en remet encore avec le pinceau une plus épaif-

ſe, qui n'eſt compoſée que de terre franche & de fiente de cheval : celle-la étant ſeche on en met une autre, & ainſi l'on réïtére de même juſques à ſept ou huit fois. Enfin l'on en met avec la main de plus épaiſſe, toûjours compoſée de fiente de cheval & de terre franche, dont l'on fait deux couches ; mais il faut qu'elles ſoient toutes bien ſeches, avant que d'en mettre une autre, & prendre garde de ne laiſſer aucunes parties, ſoit du nud, ſoit des draperies, qui ne ſoient également couvertes de toutes les differentes couches dont j'ai parlé.

Après cela on a pluſieurs barres de fer plattes, de la hauteur de la figure, qui s'attachent par en bas à des crochets qui doivent être aux côtez de la grille, ſur laquelle toute la figure eſt poſée, & qui montent juſqu'au haut des jets. Il faut que ces barres ſoient éloignées de ſix pouces les unes des autres, & contournées ſelon l'attitude de

la figure; enſorte qu'elles joignent contre le moule, & viennent par le haut s'attacher enſemble à une eſpece de cercle ou bande de fer qui prend dans les crochets de chaque barre. Enſuite l'on ceint & l'on environne la figure avec d'autres bandes de fer d'eſpace en eſpace; & diſtantes l'une de l'autre de ſept à huit pouces. Ces bandes doivent auſſi être contournées ſuivant la diſpoſition de la figure, & attachées avec du fil de fer aux barres qui montent en haut. Lorſqu'elles ſont toutes jointes enſemble, & en état de ſoûtenir le moule, on prend de groſſe terre franche détrempée & mêlée avec de la fiente de cheval & de la bourre, dont l'on couvre tout le moule & les barres de fer; enſorte qu'il ne paroît plus qu'une maſſe de terre, qui doit avoir quatre ou cinq pouces d'épaiſſeur. Mais il eſt à remarquer que quand l'on veut jetter une figure nuë qui eſt poſée ſeu-

lement ſur ſes jambes, il faut la garnir au droit des jambes, & même en montant juſques aux cuiſſes, avec beaucoup plus de terre qu'au droit du corps; parce que venant à cuire le moule, comme la partie d'en bas ſeroit plus aiſée à échauffer que le milieu du corps, avant que le noyau qui eſt au droit du ventre & des épaules eût ſa cuiſſon néceſſaire, les jambes & les cuiſſes qui ont bien moins de groſſeur ſeroient brulées & conſommées du feu, lorſque le milieu du tronc de la figure ne commenceroit qu'à s'échauffer. Et ceci eſt un avertiſſement pour tous les differens ouvrages qu'on peut faire, afin de s'y conduire avec jugement, & de remedier de bonne heure aux accidens qui peuvent arriver en pareilles rencontres.

Lorſque le moule eſt achevé de la maniere que je viens de dire, l'on creuſe une foſſe de figure carrée & de la grandeur néceſſaire

pour le contenir ; mais il faut qu'il y ait au moins un pied, ou un pied & demi de vuide tout autour, & qu'elle soit plus profonde que le moule n'a de hauteur ; car tout au bas il doit y avoir une espece de fourneau, qui aura son ouverture en dehors pour y pouvoir mettre le feu, & au dessus une forte grille de fer apuyée solidement sur les arcades & murailles du fourneau, qui doivent être de grais ou de briques, de même que les quatre côtés de la fosse depuis le bas jusqu'en haut.

Après que la grille est posée sur le fourneau au bas de la fosse, on y descend le moule avec les engins, & précautions qu'on doit prendre pour cela, & ensuite sous les tuyaux qui servent de jets & d'évents, on met des terrines, ou autres choses pour recevoir la cire qui doit sortir. Cela fait, l'on couvre la fosse avec des ais, & allumant un feu fort médiocre sous

la figure, on l'échauffe, & tout le lieu où elle est, d'une chaleur si moderée que la cire puisse fondre & sortir du moule, sans qu'il en reste aucune partie, & aussi qu'elle ne s'échauffe pas si fort qu'elle vienne à boüillonner, parce qu'elle s'attacheroit au moule; & ainsi faute de sortir entierement, elle causeroit de la difformité à la figure, quand on viendroit à couler le métal. Quand on juge que toute la cire est fonduë, ce qu'on connoît par la quantité qui en sort (car il faut auparavant peser la cire qu'on employe) on ôte les terrines, & l'on bouche avec de la terre les trous par où la cire a coulé. On remplit tout le vuide de la fosse, qui est entre le moule & les murailles, avec des morceaux de brique qu'on y jette doucement sans arrangement; & lorsqu'il y en a jusqu'au haut, on fait un bon feu de bois dans le fourneau. Comme la flâme est interrompuë

par ces morceaux de brique, elle ne peut monter avec violence ni endommager le moule, mais seulement elle communique sa chaleur, en traversant tous ces morceaux de brique, qu'elle échauffe de telle sorte qu'enfin ils deviennent tout rouges, & le moule de même.

Après que le feu a été allumé environ vingt-quatre heures, & qu'on voit que les briques & le moule de la figure sont allumés jusqu'au haut, on laisse éteindre le feu & refroidir le moule, en ôtant toutes les briques que l'on avoit mises autour. Lorsqu'il n'y a plus aucune chaleur, on jette de la terre dans la fosse, pour remplir le vuide qu'occupoit la brique; & à mesure que l'on verse cette terre, on marche dessus, & on la presse contre le moule. Mais il faut qu'elle soit un peu humide pour se presser mieux, & faire un corps plus solide; & aussi qu'elle

ne le soit pas assez pour humecter & communiquer son humidité au moule, qui doit être refroidi, par la raison que s'il étoit encore un peu chaud, il aspireroit cette humidité; ce qui causeroit beaucoup d'accidens, lorsqu'on viendroit à jetter le métal.

Pour fondre le métal, l'on a un fourneau à côté de la fosse où est le moule. Ce fourneau doit avoir son rez de chaussée deux ou trois pouces plus haut que le dessus de la fosse, afin d'avoir de la pente. Il doit être construit en forme de four avec de bons tuilleaux & terre franche de la grandeur nécessaire pour l'ouvrage, & soutenu de bons cercles de fer. On laisse une hauteur au dessus du rez de chaussée qui rende tout le fond du fourneau capable de contenir le métal; & au dessus de cette hauteur on fait deux ouvertures, l'une pour jetter le bois, & l'autre pour servir d'évent & donner de l'air.

Lorſque le fourneau eſt bien ſec on y fait un grand feu de bon bois, parmi lequel on jette le métal dont on veut faire la figure. Il doit y avoir du côté de la foſſe une troiſiéme ouverture, qui aille juſqu'au rez de chauſſée du fourneau. Cette ouverture doit être bien bouchée avec de la terre pendant la fonte du métal, mais enſorte pourtant qu'on puiſſe l'ouvrir quand on voudra, & que par un canal de terre elle ſe communique à une forme de grand baſſin de bonne terre franche que l'on fait au deſſus du moule, & dont le milieu répond à ces godets ou eſpeces de coupes, où aboutiſſent les jets dont j'ai parlé. Ce baſſin ſe nomme par les Ouvriers *Eſcheno*. Il faut qu'il ſoit ſolidement fait de bonne terre bien battuë & bien ſeche; pour cela on y met de la braize de charbon ardent : & afin d'empêcher que le métal n'entre dans les godets auſſitôt que le fourneau eſt ouvert, &

plûtôt qu'on ne veut, il y a des hommes qui bouchent ces godets avec un instrument apellé *Quenoüillette*; c'est une longue verge de fer grosse par le bas, & de la forme du godet. Il y a autant d'hommes avec leur quenoüillette qu'il y a de godets; c'est-à-dire un ou deux, selon néanmoins la nature de l'ouvrage.

Lorsque le métal est fondu on ouvre la porte de fer, ou plûtôt on débouche le trou qui est au droit du canal; ce qui se fait avec un *perier*, qui est un morceau de fer enmanché au bout d'une perche. Le métal venant aussi-tôt à sortir coule dans l'*Escheno*, où étant entierement arrivé, on leve la quenoüillette, & alors il entre dans le moule, & en un instant forme la figure.

Quand la matiere a ainsi rempli le moule, on le laisse trois ou quatre jours; puis à loisir on ôte la terre qu'on avoit jettée tout au-

tour, ce qui donne moyen au moule de ſe refroidir entierement. Après quoi voyant qu'il n'y a plus aucune chaleur, on le rompt, & on découvre la figure de métal, que l'on voit couverte des jets & des évents du même métal qui y tiennent. On les ſie ſur le lieu, afin d'en décharger la figure, & la retirer plus aiſément. Enſuite on la nétoye, & on l'écure avec de l'eau & du grais, & avec des morceaux de ſapin, ou d'autre bois tendre & moüelleux: on foüille dans les endroits creux des draperies & autres lieux. Quand ce ſont de petites figures on les lave avec de l'eau forte, & lorſque cette eau a fait ſon effet, on les relave avec de l'eau commune. Etant bien nétoyées, on répare celles qu'il eſt néceſſaire de réparer; car les grandes figures ne ſe réparent pas toûjours.

Les outils dont on ſe ſert pour cela ſont des burins, des échopes, des cizelets, des poinçons, des ri-

floirs, qui sont des especes de limes. Après qu'elles sont bien nétoyées & réparées, on leur donne, si l'on veut, une couleur. Il y en a qui prennent pour cela de l'huile & de la sanguine : d'autres les font devenir vertes avec du vinaigre, mais avec le tems la bronze prend un vernis qui tire sur le noir.

Celles qu'on veut dorer se dorent en deux manieres, ou d'or en feüille, ou d'or moulu, qui est la plus belle & la plus excellente façon, & dont l'on se sert pour les petits ouvrages. L'on prend une portion du meilleur or, & sept autres portions de mercure, que les Fondeurs nomment argent, en cette sorte de travail : étant bien incorporez ensemble, on fait chauffer la figure, & ensuite on la couvre de cette composition qui la blanchit, en la réchauffant sur le feu le mercure s'exhale, & l'ouvrage demeure doré.

Quant à l'autre maniere qui se

pratique pour les grands ouvrages, & ceux où l'on ne veut pas faire une grande dépense, on gratte la figure avec de petites limes, & autres outils pour l'*aviver*, c'est à-dire la rendre fraîche & nette ; puis on la chauffe, & l'on couche une feüille d'or dessus, ce qui se réitére jusqu'à quatre fois.

Pour fondre les bas reliefs on s'y conduit de même que pour les statuës, c'est-à-dire qu'on remplit d'abord le moule de cire.

Après y en avoir mis l'épaisseur nécessaire, l'on détrempe du plâtre ou de la terre qu'on jette sur la cire, pour la soutenir toute d'une piéce au sortir du moule, & la réparer plus aisément. Ensuite on la couvre, comme celles des statuës, de diverses couches de composition & de terre. Mais l'on met les tuyaux pour les jets & pour les évents au derriere du bas relief & aux bords, & l'on n'en aplique point sur les figures. Du reste l'on

ſe conduit de la même ſorte qu'il eſt marqué cy-deſſus.

Quant aux métaux dont on ſe ſert, cela dépend de la volonté, On prend ſeulement garde que pour une livre de cire qui entre dans une figure, il faut dix livres de métal, ſans le déchet qui peut arriver à un poids conſiderable ſur de grands ouvrages.

Pour les belles Statuës de bronze, l'alliage des métaux ſe fait moitié de cuivre rouge, & l'autre moitié de cuivre jaune ou laiton. Les Egyptiens, qu'on dit avoir été les Inventeurs de cet art, mettoient les deux tiers de laiton, & l'autre tiers de cuivre rouge.

Le laiton ſe fait avec le cuivre rouge & la calamine. Un cent de calamine augmente quarante pour cent. La calamine eſt une pierre qui donne la teinture jaune, & qui ſe trouve en France & au païs de Liege.

Le bon cuivre rouge doit être

battu, & non en rosette, quand on l'employe à faire des statuës. Il ne faut pas non plus se servir de l'arcot, qu'on appelle potin, quand il est allié avec le plomb.

Le cuivre rouge se forge à chaud & à froid, & le laiton ne se bat qu'à chaud, & se casse à froid. Il y a une sorte de pierre métallique qu'on appelle zain, qui vient d'Egypte, & qui teint le rouge d'un jaune encore plus beau que celui de la calamine : mais comme elle est plus chere & plus rare, on ne s'en sert pas si tôt.

Pour le métal des cloches, on met vingt livres d'étain sur un cent de cuivre, & aux pieces d'Artillerie dix livres seulement ; mais cette composition n'est pas propre pour des figures, parce qu'elle est trop dure & trop cassante.

Si l'on veut faire de petites figures de bronze, on fait fondre de la cire que l'on jette dans un moule de plâtre, on le tourne de-

dans pour lui donner peu d'épaisseur ; & retirant la figure de cire toute d'une piece, mais qui est creuse, on la remplit de plâtre, qu'on laisse bien secher pour servir de noyau. Du reste l'on se conduit comme pour faire les grandes figures.

Pour jetter les figures de plomb, de plâtre & de stuc.

Pour les figures que l'on jette en plomb, il faut bien moins de précautions que pour celles de bronze. L'on se contente de remplir les creux de terre bien maniée, que l'on met de telle épaisseur que l'on veut : puis on remplit tout le moule de plâtre, ou d'un mastic fait avec du tuilleau bien pulverisé, dont on fait l'ame ou noyau.

Lorsque l'ame est achevée, on desassemble toutes les pieces du moule pour en ôter les épaisseurs de terre, & ensuite on remet le moule tout assemblé à l'entour de l'ame ou noyau; mais ensorte pour-

tant qu'il en ſoit éloigné de quatre ou cinq pouces. On remplit cet intervalle de charbon depuis le bas juſqu'au haut. On bouche même les ouvertures, qui ſe trouvent entre les piéces du moule avec des briques, & mettant le feu au charbon, on l'allume partout. Cela ſert à cuire l'ame & à ſecher le moule de plâtre, que les épaiſſeurs de terre avoient humecté. Quand tout le charbon a été bien allumé, & qu'il eſt éteint de lui même, on a un ſoufflet avec lequel on fait ſortir toute la cendre qui peut être dans les piéces du moule. On rejoint ces piéces autour de l'ame ou noyau, comme il a été dit ci-devant. On attache bien toutes les chapes avec des cordes, & on les couvre encore de plâtre. Enſuite on coule le plomb fondu dans le moule : ce plomb remplit l'eſpace qu'occupoit la terre, ſans qu'il ſoit néceſſaire d'enterrer le moule, comme pour cou-

ler la bronze, ſi ce n'eſt pour de grandes piéces.

Après ce qu'on a dit de la maniere dont on fait les creux pour jetter la cire, il n'eſt pas mal aiſé de concevoir comment l'on fait des figures de plâtre. Comme c'eſt une matiere aiſée à détremper, & qui coule facilement, on la verſe dans le moule, & on tire ſi l'on eſt habile les ouvrages tout d'une piéce. Tout le ſecret eſt de choiſir de bon plâtre bien cuit, bien battu, bien blanc, & paſſé par un ſas délié. Néanmoins ſi ce ſont de grandes piéces, on les moule à pluſieurs fois; & même on remplit à demi pluſieurs parties de la figure dans chaques piéces du creux avant de les aſſembler, pour les faire tenir, & former encore mieux toutes les parties.

Quant aux figures & aux ornemens qui ſe font de ſtuc, comme ſont ceux dont on enrichit les plafonds,

les friſes, les corniches; à l'égard des figures, on fait premierement l'ame ou noyau avec du plâtre, ou du mortier de chaux & ciment de tuilleau caſſé, mettant des barres de fer dans les parties de la figure qui ont beſoin d'être ſoutenuës; & quand l'ame ou noyau eſt formé, alors on le couvre de ſtuc, pour travailler la figure avec les outils propres à cela. Le ſtuc eſt composé de poudre de marbre avec de la chaux éteinte; on met environ un tiers de poudre de marbre. On fait auſſi une eſpece de ſtuc avec la pierre de plâtre cruë, & ſans cuire, battuë & ſaſſée comme le marbre, que l'on mêle avec de la chaux, quelquefois on prend de l'albâtre au lieu de marbre.

Pour les ornemens qui ſont de baſſe taille, l'on ſe ſert de moules pour les former plus promptement On prend d'abord le ſtuc le plus gros & le plus rude pour faire la premiere

premiere ébauche ; & avant qu'il ſoit entierement ſec, l'on en détrempe de plus fin, d'une conſiſtance qui n'eſt ni trop dure ni trop molle : lorſqu'on en a mis ſuffiſamment à l'endroit où l'on veut former un ornement, on y aplique le moule qui eſt fait avec du plâtre, ou bien avec du maſtic compoſé de cire, de poix réſine & de brique pilée. Cette compoſition eſt plus durable que le plâtre, l'on poudre auparavant le moule avec de la poudre de marbre, & étant poſé ſur le ſtuc, on frape également deſſus avec un marteau. Le ſtuc demeure empreint de la figure du moule, & enſuite on nétoye l'ouvrage afin qu'il ſoit plus égal.

Pour mouler des viſages ſur les perſonnes ſans les incommoder.

Couchés d'abord avec une petite broſſe de la colle de farine ſur les ſourcils, ſur les trous des yeux, & au long de la racine des cheveux

de la perſonne que vous voulés mouler. Cette colle ſera un peu chaude & épaiſſe. Si c'eſt une jouë qui ait de la barbe, vous mettrés de cette colle aſſez épaiſſe avec les doigts deſſus pour la couvrir. Puis frottés légerement d'un linge tout le reſte du viſage qui doit être moulé; faites coucher la perſonne ſur le dos, puis ayés une ſerviette roulée dont vous environnerés le viſage, pour empêcher que le plâtre ne tombe ſur le col & dans les cheveux. Puis le plâtre étant bien gâché & détrempé, ni trop clair, ni trop épais, vous aurés un aide pour le coucher plûtôt; ce que l'on fait avec la main, commençant au front & continuant ſur tout le viſage, excepté aux trous des narines, & au-deſſous du nez environ trois lignes d'épaiſſeur, où vous n'en mettrés point. Ayant chargé vôtre moule de bonne épaiſſeur, vous le laiſſerés un peu ſecher, ſi vôtre plâtre eſt bon

il ſera auſſi tôt rafermi ; alors vous le leverés bien aiſément, & vous aurés le moule d'un viſage au naturel, & au défaut du nez qui n'eſt point moulé jettés-y un peu du plâtre, & avec l'ébauchoir réparés le défaut du moule. Lorſqu'il eſt bien ſec, on y peut mouler une tête de plâtre ; puis la perſonne étant preſente, vous la regarderés pour ouvrir les yeux à la figure de la même maniere qu'ils doivent être. Le plâtre dont on fait le moule doit être détrempé avec de l'eau tiede, bien fin & bien ſaſſé. La perſonne ne doit pas ſe rider le viſage lorſqu'on aplique le plâtre, mais le ſouffrir le mieux qu'elle peut ſans grimacer.

Pour mouler en plâtre une perſonne nuë en telle poſture que l'on veut, pour la jetter par aprés en bronze.

Si la perſonne que vous voulés mouler a du poil ſur les cuiſſes ou à l'eſtomac, il faut le raſer ; pour celui des aiſſelles, &c. il faut le

bien graisser de graisse de porc, ou le couper. Puis vous frotterés tout le corps de graisse légerement ; puis elle se placera sur une vieille table assez grande, posée à terre sans pieds, & aussi graissée. Alors vous ferés autour de la personne un contre-mur de brique & de terre, pour enclore la personne au milieu, & enduirés le contre-moule de terre par le dedans, que vous ferés aprocher jusqu'à trois doigts près de la personne ; que si les jambes sont un peu écartées, vous mettrés entre de la terre avant de faire le contre-moule, & en ferés un ais qui ne touche point aux jambes ni aux cuisses, & que vous enduirés de graisse. Puis vous aurés des ais fort minces & taillés en maniere de coins ou de couteau que vous graisserés aussi. Vous ferés tenir ces ais contre terre dans le contre-moule pour diviser le moule en plusieurs piéces ; le côté aigu des ais sera tourné du côté de la

perſonne. Que ſi vous placés un ais depuis le bas du pied juſqu'aux hanches, ou juſqu'à la ceinture, ou aux genoux, ou plus haut, faites enſorte que ces parties ſoient ſituées convenablement l'une à l'autre, & à toute l'habitude du corps, ayant élevé vôtre contre-moule juſqu'aux épaules, vous ferés paſſer un petit auget qui ſe rendra au haut de vôtre moule joignant le col de la figure, & au bout dudit auget il y aura un entonnoir de bois grand comme un ſceau, éloigné de la figure de deux ou trois pieds. Alors vous aurés ſix ou ſept douvelles de tonneau, que vous mettrés contre vôtre contre-moule, & les lierés de cordes, pour les ſoutenir & empêcher qu'il ne s'entrouvre. Puis ayés du plâtre recuit de bonne ſorte que vous gâcherés dans une cuve, ou dans pluſieurs grandes poëles d'airain, & le coulerés par l'entonnoir, afin que par l'auget il coule dans le

contre moule ; puis tout le plâtre étant pris , vous le couperés par piéces , ayant démoli le contre-moule , & rassemblerés les pieces , tandis que le plâtre est encore tendre & aisé à se reprendre. Il faut couper ce moule de plâtre en moins de piéces qu'il est possible ; & cela se fait ayant ôté les petits ais , avec d'autres aussi en coins , mais larges de demi pied , lesquels vous mettrés à la place des premiers , & comme ils sont en tranchant , ils séparent les piéces du moule. On peut faire les personnes debout de deux pieces , hormis les bras , parce que la chair obéït , & que le moule s'en dégage aisément : mais pour les figures couchées , il faut que le moule soit de plusieurs piéces. Ensuite graissés les piéces de vôtre moule , puis les rassemblés & les liés bien fermé ; & si vous voulés faire la figure de plâtre, vous en jetterés dedans le moule & l'en emplirés , comme il a été dit dans

un autre article précedent. Mais si vous voulés une figure de bronze, vous acheverés de séparer vôtre moule par les lieux où vous aurés mis de petits ais, & disposerés les piéces de maniere que vous puissiés lever du creux la figure de cire que vous y ferés, & procederés du reste comme nous avons dit dans l'article de la maniere de jetter en bronze.

Par cette méthode on peut tirer sur le naturel toutes sortes de figures & de postures ; il faut gâcher le plâtre avec de l'eau presque chaude, & le jetter tout d'un coup, & le plûtôt qu'il est possible, afin que n'étant point froid, la personne sur laquelle on moule n'en soit point incommodée, & qu'elle ne fasse point de grimaces, ce qui feroit des difformitez dans la figure. On prend ordinairement des hommes forts & robustes, accoûtumez au travail, pour servir de sujets sur lesquels on tire le moule.

Pour faire des draperies & vêtemens aux figures que l'on doit mouler.

Lorſque vous aurés la figure de cire nuë avec ſon noyau au dedans, vous prendrés une piéce de verre bien polie de cinq ou ſix pouces en carré & bien nette ; vous la tremperés dans de la cire fonduë, & la plongerés dans de l'eau fraîche, puis vous leverés la cire qui ſera ſur le verre en façon de peau, que vous ferés de telle épaiſſeur que vous voudrés, pour couvrir vôtre figure de vêtemens, & & façonnerez les plis avec l'ébauchoir.

Autrement pour le même.

Vous revêtirés vôtre figure de toile fort déliée, trempée d'empoix, de farine détrempée avec eau-de-vie, afin que recuiſant le moule le linge ſe brûle ; il faut le charbonner avant de le tremper dans l'empoix ou colle. On en revêt fort bien les figures, faiſant

ſoutenir les plis. avec de petits bâtons juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs, & le linge demeurera vuide, & ſoutiendra d'être moulé de terre, principalement avec du plâtre. Cette invention eſt trés propre à mouler des figures d'étain, parce qu'on peut faire la chape de plâtre recuit, un quart de brique en poudre ſubtile avec de l'alun de plume; il faut détremper le tout d'eau où l'on aura diſſous du ſel armoniac; ce qui fait très-bien pour les petites & les moyennes figures qu'on veut tirer fort nettes. Il faut éviter de faire boüillir la cire en la fondant, & prendre ſoin de recuire le moule à petit feu tant qu'il ſoit rouge; ſi c'eſt une figure d'étain que vous y jettez, il faut laiſſer réfroidir le moule juſqu'à ce qu'il ne ſoit preſque plus chaud pour y jetter l'étain.

Puis faire conſommer & ſortir le linge, de peur qu'il n'arrête le métal; vous mettrés vôtre figure

ſur un pied, & vous ferés un contre moule à l'entour de la figure pour arrêter le plâtre; & avant que de le jetter ſur vôtre figure, vous ferés paſſer à travers du contre-moule de terre pluſieurs gros bouts de fil de fer qui iront toucher contre les endroits des fils de fer graiſſés. Puis ayant jetté le plâtre, & étant rafermi vous tirerés vos fils de fer; & ayant fait ſortir la cire & recuit le moule, vous soufflerés le linge par les trous, puis les boucherés de terre à Potier. Pour jetter en cuivre ou en argent, il faut que le moule ſoit fort chaud encore, lorſqu'on y coule métal.

Pour mouler des poiſſons ſur le naturel, ſoit en plâtre, ou en terre recuite, de bronze, étain, plomb, ou carton, & les peindre au naturel.

Prenés tel poiſſon que vous voudrés; étant bien lavé & eſſuyé, frottés le d'huile d'olive legerement, puis jettés du plâtre pour

en mouler la moitié du poiſſon, & étant rafermi, tournés le plâtre dans lequel la moitié de vôtre poiſſon a été moulé, & faites des repaires; puis avec de l'ocre rouge détrempée en eau vous en coucherez la jointure du moule, que vous graiſſerés; puis frottant d'huile l'autre moitié du poiſſon, jettez le plâtre par-deſſus, lequel étant ſec, vous redreſſerés avec un couteau le long des jointures, puis couvrirés de terre vôtre poiſſon, & le laiſſerés ſecher. Pour le mouler vous leverés les deux pieces du moule & les graiſſerés bien, & pour le faire en carton, vous mettrés dedans de la pâte de papier pilé, la preſſant bien avec un linge & une éponge pour en tirer l'eau, & étant ſec le retirerez. Joignés les deux parties avec de la colle forte, puis y donnés une couche de colle à peindre, couchés-le enſuite de blanc, & le prêlés.

Pour colorer le poisson de carton.

Après l'avoir couché de blanc & prêlés, si c'est une carpe il faut la coucher d'or en feüille à huile, avec assiete d'or couleur aux endroits où la carpe se montre dorée. Le reste comme le dessus du ventre & le dos, se doit peindre avec des couleurs; puis tirer avec un pinceau, & de la terre d'ombre broyée à huile bien claire, & portraire les écailles de poisson, & leur donner les ombrages suivant le naturel, & glacer de terre d'ombre les endroits où il est besoin de brunir. Il faut aussi peindre la tête & les yeux ayant le naturel devant soi.

Pour le dos de la carpe il ne faut point d'or, mais de la couleur brune suivant le naturel, que le Peintre saura mieux faire qu'on ne sauroit exprimer. Ayant peint vôtre carpe, vous la laisserés sécher puis vous la vernirés de vernis siccatif, qui est fait d'huile d'aspic, & en donnerés plusieurs couches,

comme on a coûtume de vernir. Vous prendrez du même vernis, & avec le doigt vous donnerez une ſeconde couche legere ſur la tête du poiſſon, ou bien plus avant ſur le corps, & lorſque la tête eſt ſechée, non pas tout à fait, mais de maniere qu'en y mettant le doigt il prenne un peu, comme quand on veut dorer à huile, alors prenés de l'or de coquille détrempé en eau ſimple, & avec un pinceau vous aviverés les endroits que vous verrés ſur le poiſſon être dorés; même vous tirerés du pinceau le rehaut d'or ſur chaque écaille, de même que les écailles de deſſus le dos, avec la laveure des coquilles, afin qu'il n'aparoiſſe pas tant. Après cela vous vernirés avec le doigt l'autre partie de vôtre poiſſon, & continuerés comme il a été dit. Cela fait, vous coucherez le ventre de vôtre vernis comme deſſus, le laiſſant ſecher, puis avec des lavûres de

coquilles d'argent avec un gros pinceau vous glacerés les endroits qui paroiſſent argentés. Puis d'un petit pinceau avec de l'argent en coquille vous tirerés les écailles ; & & le tout étant ſec, il faut encore donner une couche de vernis ſur le poiſſon & le laiſſer ſécher. Pour faire les yeux parfaitement, il faut faire ſouffler à la verrerie des patenottes de verre qui ſoient ceruſes de la groſſeur de l'œil du poiſſon. Vous ſéparerés ces patenottes en deux parties, & dans chacune vous peindrez avec de l'or & de l'argent les couleurs de l'œil du poiſſon le plus près du naturel que vous pourés ; & étant ſecs, vous les placerés de dedans au dehors du creux aux endroits des yeux, & cela avant d'aſſembler les deux piéces de carton.

Mais ſi vous voulés peindre un poiſſon argenté, ſachés que l'argent, ſoit verd ou noir rougit & perd ſa couleur. C'eſt pourquoi afin

de n'être pas trompés, prenés de l'or couleur, comme il a été dit, dont vous coucherés sur vôtre poisson, & lorsqu'il sera propre à prendre l'argent, vous aurez de l'argent de coquille détrempé avec de l'eau pure, & avec un gros pinceau vous le coucherés sur vôtre poisson; puis coucherés vos couleurs, & vernirés à part vôtre ouvrage, & cette couleur argentée ne meurt point.

Autrement, ayant couché vôtre poisson d'or couleur, vous coucherés d'argent en feüille, puis avec de la colle de poisson bien claire vous lui donnerés une couche, puis peignez les couleurs & linéamens nécessaires, & venissés tant qu'il soit d'un bel éclat. Ces ouvrages étant faits avec patience trompent la vuë. On peut mettre de ces poissons dans des bassins de jets d'eau. Mais pour peindre les poissons, ensorte que l'eau n'offense point les couleurs, il faut

bien faire les mêmes choſes que nous avons dites ci deſſus, excepté qu'il ne ſe faut pas ſervir du vernis ſiccatif, mais du ſuivant : les couleurs doivent être broyées avec huile de lin, dans laquelle ſera incorporé ſur le feu du maſtic en larme pulveriſé, & que le maſtic étant fondu dans l'huile à petit feu comme on fait le vernis, étant froid, l'huile paroiſſe auſſi épaiſſe que du vernis liquide ; cette huile ainſi composée tient extrêmement.

Pour faire le vernis qui ne déteint point à l'eau.

Prenés de très-pure huile de lin, mettés-la ſur un réchaut plein de braiſe dans un pot de terre plombée, ajoûtés-y environ le quart de réſine, faites fondre & boüillir doucement, d'abord l'huile ſe met toute en écume, mais continuant à boüillir l'écume ſe conſume. Continués ce feu tant que cette huile file comme le vernis ; alors ôtés

la du feu, & si elle est trop claire remettés-y de la résine, & replacés sur le feu tant que vôtre vernis soit fait à propos. Vous en vernirés vos poissons que vous ferés sécher au grand soleil d'Eté. Ce vernis est si fort, que le bois qui en est verni ne le quitte pas, quoiqu'on le lave à l'eau chaude. Il faut sur tout faire boüillir longtems.

Sable pour mouler, sur lequel l'ouvrage se tire fort net, & qui souffre sans rompre plusieurs fusions.

Prenés du spas d'Allemagne semblable au sel armoniac, & non pas de celui d'Angleterre; faites le recuire au fourneau des Teinturiers tant qu'il soit fort rouge. Puis faites dissoudre une livre de sel armoniac dans deux pots d'eau, dont vous arroserés vôtre spas refroidi; puis le mettez dans une terrine rougir au feu, retirés le, & laissés passer un peu sa rougeur, puis l'arrosés encore, & faites cela

cinq ou six fois. Puis vous le réduirés en poudre fort subtile, & le broyerés à sec sur une écaille de mer; & vous en servés dans un chassis de fer ou de cuivre, & non de bois, & l'arrosés un peu de ladite eau, & vous en ferés telles formes de moule que vous voudrés; & les faisant bien chauffer avant de jetter le métal, l'impression en est très belle. Lorsque vous voulés vous en servir pour un autre ouvrage, vous le faites rougir de nouveau, & l'arrosés de cette eau à chaque fois que l'on veut s'en servir. Il est si dur qu'il n'y a point de plâtre qui le soit autant, si c'est du vrai spas d'Allemagne. Plus le jet est long, plus l'ouvra- est net. Il ne faut pas oublier en imprimant l'ouvrage d'y mettre de la poudre de pierre ponce recuitte, de peur que le plâtre ne s'attache avec le spas ou sable.

Pour imprimer les feüilles de vignes ou autres, de laiton, dans des moules de cuivre.

Prenés du laiton en feüilles dont on fait les éguillettes, le plus menu & délié est le plus propre; vous le recuirés dans le feu tant qu'il soit rouge. Alors prenés en la grandeur de vôtre feüille, que vous asseoirés sur le moule de cuivre, puis ayés une lame de plomb que vous asseoirés sur la feüille; puis sur le plomb une petite lame de fer déliée. Vous fraperés avec le marteau sur le fer & le plomb, tant que la feüille d'airain ait pris la forme du moule. S'il y a quelque endroit qui ne soit pas marqué, vous la replacerés y posant le fer & le plomb à l'endroit qui n'est pas marqué, & fraperés sur cet endroit. Que si elle fait de la peine à imprimer il faut de rechef la recuire, & la remettre sur le moule comme devant. Etant bien imprimé, vous la ferés boüillir dans

de l'eau de gravelée & de ſel, puis broſſerés avec la gratte boiſſe, & la plierés de telle façon que vous voudrés; puis vous ſouderés avec de la ſoude d'argent & d'étain les queuës ou tiges, que vous ferés avec du gros fil de laiton, ſelon la grandeur de la feüille. Cette maniere de mouler des feüilles eſt propre à apliquer aux grottes & autres lieux que l'air ne peut endommager. Pour les coller, le verd de gris y eſt propre, broyé avec le vernis d'huile de lin & de térebentine.

De cette maniere on peut mouler toutes ſortes de petites figures dans les moules, ſoit de plâtre ou de ſpas. Que ſi vous voulés apliquer quelques figures dorées, vous prendrés la feüille de cuivre que vous dorerés d'or moulu, lui donnant pluſieurs couches, vôtre laiton ou cuivre ayant été auparavant bien recuit. Alors vous l'imprimerés ſur vôtre moule. Que ſi

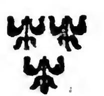
c'eſt un ovale ou un carré, ou autre forme, vous l'aſſeoirés ſur le lieu où vous deſirés, faiſant la place avec un petit ciſeau qui relevera les bords de l'ovale ou du carré. Pour la rabattre deſſus, vous ferés tenir vos piéces, ainſi vous aurés des ouvrages de bas relief, faits d'or ou d'argent promptement, & à peu de frais.

Pour mouler avec de la pâte des Medailles qui paroiſſent fort nettes.

Prenés un pain blanc tout chaud venant du four; paîtriſſés-en la mie avec un rouleau, tant qu'elle ſoit ſouple comme de la cire échauffée. Plus vous la corroyerés avec le rouleau, mieux elle vaudra; ainſi vous l'imprimerés dans des moules. Etant ſeche, elle ſera fort dure. Mais de crainte que les mites ne s'y mettent, on y mêle un peu d'aloës.

On peut faire une pâte à mouler des Médailles, ſoit de craye, d'azur, émail, mine de plomb ou

autre couleur ; en mettant l'une de ces choses en poudre subtile que l'on incorporera avec de l'eau bien chargée de gomme adragant qu'on y aura dissoute. On peut aussi mouler toutes sortes de figures de folle farine de tan détrempée & mise en pâte avec eau de gomme. Ces figures étant seches paroissent être de bois, & se polissent avec la dent de loup, ou bien on les peut vernir après les avoir moulées. Cette industrie peut servir pour des basses tailles, qu'on enchasse dans les frizes ou paneaux, ou niches, où elles ne peuvent être endommagées.



CHAPITRE III.

Qui contient les curiositez & Secrets des Encres.

Pour faire de très-bonne Encre luisante.

PRENE's quatre pintes d'eau de pluie ou de riviere, faites-la chauffer dans un vaisseau de terre vernissé & neuf, versés-y huit onçes d'huile de térebentine, & une livre de noix de galles concassées ; faites infuser le tout pendant huit jours ; puis boüillir doucement, jusqu'à ce qu'avec une plume on en püisse faire un trait jaune & luisant, & que la maniant avec le doigt elle paroisse un peu visqueuse ; puis passés par un linge fort, exprimant doucement. Ensuite mettés-la sur un vif de flâme, & quand elle boult, ôtés la du feu, & mettés-y aussi-tôt sept

onces de vitriol verd, puis remués avec un bâton tant que le vitriol soit fondu. Laissés après deux jours sans remuer, & il se fera une peau que vous ôterés, & vous verserés le clair dans un autre vaisseau que vous mettrés sur le feu qui soit doux pour faire évaporer deux doigts de la liqueur; puis vous laisserés reposer quatre ou cinq jours, & elle est très-bonne & achevée.

Pour écrire sur la graisse, & faire couler l'encre.

Prenés un fiel de bœuf que vous piquerés & mettrés dans un pot avec une poignée de sel & un peu de vinaigre; remués bien le tout, & par ce moyen le fiel se garde un an sans se corrompre: lorsque vous écrirés & que vous trouverés vôtre papier ou parchemin gras vous prendrés une goutte de ce fiel que vous mêlerés avec l'encre dans le cornet, & vous écrirés facilement.

Le

Le fiel de carpe eſt excellent dans l'encre.

L'eau de pluie ou de noix eſt très bonne pour l'encre.

Le vin blanc eſt très propre pour l'encre luiſante.

Pierre à encre, dont on fait des cornets pour écrire ſans y mettre d'encre.

Prenés de gomme arabique quatorze onces, de noir de fumée treize onces, de charbon de ſaule trois onces, faites diſſoudre vôtre gomme, qui ſoit reduite en poudre dans une chopine d'eau commune que vous remuerés, juſqu'à ce que la gomme ſoit bien diſſoute, ce qu'étant fait, vous pêtrirés vos poudres avec une partie de vôtre eau gommée, c'eſt à-dire, avec ce qu'il en faudra pour faire vôtre pâte, gardant de vôtre eau pour l'uſage que nous dirons cy-après. De cette pâte vous formerés des encriers de la forme que vous voudrés, ſur leſquels vôtre matiere

étant molle encore, vous ferez plusieurs petits trous.

Ce qu'étant fait, vous ferés secher dans un fourneau ardent pendant quatre heures vos pierres ou encriers, ou à l'ombre assez longtems. Etant secs vous prendrés de vôtre eau gommée, reservée cidessus, dans laquelle vous tremperés une plume, & en enduirés vos encriers tant de fois qu'ils viennent luisans comme geais, & durs comme le marbre.

Quand on veut s'en servir, on met quelques gouttes d'eau dans un des petits trous, & on prend une plume qu'on y met tremper. Si l'eau y est nouvellement mise, l'encre ne sera pas si noire; mais si on l'a bien mêlée avec la plume, elle en sera noir geais.

Pour écrire avec de l'eau commune.

Prenés noix de galle en poudre, vitriol déseché, & calciné au soleil en blancheur, de l'un & l'autre quatre onces; de sandarac une

once & demie, le tout étant mis en poudre, frottés en vôtre papier blanc, & vous écrirés dessus avec de l'eau.

Pour faire la bonne encre à dessiner & pour écrire.

Prenés une livre de noix de galle, concassés les avec un marteau, & mettés les en infusion dans un vase de verre, avec deux pintes d'eau claire, au soleil d'Eté pendant environ quinze jours, remuant de tems en tems, après cela coulés cette infusion à travers un tamis, ou quelque grosse toile neuve dans un plat de terre vernissé. Versés dans un autre vaisseau deux onces de gomme arabique en morceaux avec la moitié de vôtre infusion. Vous ferés dissoudre dans l'autre moitié deux onces & demie de couperose verte d'Allemagne pendant vingt-quatre heures, aussi bien que la gomme qui est dans l'autre plat. Joignés ensuite les deux infusions ensem-

ble, & vôtre encre ſera faite & très-bonne au bout de huit jours.

Pour faire de très-bonne Encre ſans noix de galle, laquelle peut ſervir à laver les plans & autres deſſeins, auſſi bien qu'à tirer des lignes très-vives.

Jettés un jaune d'œuf ſur demie livre de bon miel, battés les enſemble long-tems avec un bâton plât. Puis vous ſaupoudrerés la matiere de gomme arabique à la quantité de trois gros en poudre ſubtile, vous remuerés le tout ſouvent pendant trois jours avec un bâton de bois de noyer. Mêlés-y enſuite du bon noir de fumée, juſqu'à ce que la matiere ſoit comme une pâte que vous ferés ſecher à l'air, ſi vous voulés que vôtre encre ſoit portative en forme ſeche. Pour s'en ſervir on la doit détremper avec de l'eau, ou avec une leſſive de cendres de ſarment, ou de noyer, ou de chêne, ou mê-

me de noyaux de pêche.

Encre pour écrire sur le papier sans qu'il y paroisse.

Dissolvés une once de sel armoniac dans un verre d'eau, écrivés avec, & quand on veut que l'écriture paroisse, il faut montrer le papier devant le feu, & vous la verrés noire. On fait le même avec du suc d'oignons.

Autre.

Dissolvés de l'alun, écrivés en, puis mettés le papier dans l'eau, & l'écriture paroîtra blanche.

Pour faire de très-bonne Encre de la Chine.

Prenés du noir de fumée brûlé dans un creuset tant qu'il ne fume plus, broyés le long tems sur le porphyre ou marbre avec de l'eau bien gommée de gomme tragaçant. Mêlés-y autant d'inde, aussi bien broyé & brûlé, & broyés, pour les mêler, environ deux heures. Après cela, vous amasserés la matiere de la hauteur des bâtons

que vous voudrés former pour les faire ſecher, les ayant taillez avec un couteau de la grandeur qu'il vous plaît, vous les mettrés, ſi vous voulés, dans un moule de fer; & afin que la gomme ne les y attache pas, on enduit le moule de noir de fumée, ou de noir d'os, d'yvoire, ou de noyaux de pêche, leſquelles on brûle dans un creuſet étouffé d'une brique qui en bouche bien l'ouverture.

Autre pour le même.

Prenés du noir de fumée, trempés le bien d'eau de vie, puis le mettés pluſieurs fois dans l'eau pour en ſéparer les groſſieretez, & à la troiſiéme réſidence vous laiſſerés bien apurer l'eau, & la jetterés doucement par inclination; puis vous garderés ce que vous trouverés au fond, que vous mettrés ſur de la colle neuve d'Angleterre détrempée; puis broyerés ſur le marbre, & ferés une pâte comme cy-deſſus que vous laiſſe-

rés secher. On peut se servir de même du charbon de féves seches.

Pour faire encre rouge.

Vous ferés fondre demie once de gomme arabique dans trois onces d'eau rose, & vous en détremperés vôtre cinnabre, ou vermillon, ou minium, ou autre couleur.

Encre verte.

Vous prendrés du suc de rhuë, du verd de gris & du safran, vous broyerés le tout ensemble, & vous le détremperés dans vôtre eau gommée.

Pour faire encre aparoissante & disparoissante.

Prenez infusion de noix de galle, que vous filtrerés à travers un papier gris, & en écrirés ; si vous voulés que l'écriture paroisse, frottés le papier avec infusion de vitriol. Pour l'effacer & rendre le papier blanc, vous le frotterés avec de l'esprit de vitriol ; pour

la faire revenir, frottés avec huile de tartre, & ainsi à l'infini.

Pour écrire sans écrire, ou la double lettre.

Prenés vinaigre distillé demi septier, que vous mettrés dans une bouteille où vous aurés mis demie once de litharge d'or en poudre subtile, remuant de tems en tems quatre ou cinq fois pendant une heure; après laissés reposer douze, quinze, ou vingt-quatre heures. Puis versés le clair dans une autre phiole par inclination, & jettés les féces; bouchés bien la bouteille, & la gardés pour vous en servir quand vous voudrés écrire en blanc, ou la double lettre avec l'encre qui suit. On écrit son secret de cette premiere eau, après avoir marqué doucement avec le manche d'un canif les lignes où l'on veut écrire; parce que comme cela écrit fort blanc, on ne connoîtroit pas l'endroit où l'on auroit écrit le dernier mot.

Encre deuxiéme.

Prenés du liege à discretion & faites-le bien brûler, & lorsqu'il ne sera plus de flâme, jettés-le dans une écuelle avec un peu d'eau de vie par dessus, & couvrés vôtre écuelle d'un autre; après pilés-le bien, & en faites une masse que vous garderés pour vous en servir en cette maniere.

Prenés de ce liege brûlé & broyé, & le détrempés avec de l'eau & du cotton distillé, jusqu'à ce que vôtre encre soit coulante & qu'elle écrive. On peut écrire avec cette encre noire ce que l'on ne se soucie pas qui soit lû.

Encre troisiéme qui efface la seconde, & fait paroître la premiere qui sera écrite entre deux lignes.

Prenés d'eau rose & de suc d'oseille distilés chacune une chopine, que vous mettrés dans une phiole, ajoûtés-y deux onces de chaux vive & une once d'orpiment, tous deux bien broyés & mêlés

enſemble, remuant le tout de tems en tems comme à la premiere ; puis l'ayant laiſſé repoſer quinze ou vingt heures, retirer le clair par inclinaton, & jetter les feces. Lorſque vous voudrés effacer la deuxiéme encre, & faire paroître la premiere, prenés une ou deux gouttes de cette troiſiéme, & avec du cotton faites la courir à l'endroit de l'écriture, & vous verrez l'effet.

Encre ſur le parchemin, qui durera jusqu'à ce qu'on l'efface.

Prenés poudre à canon détrempée en eau claire, & en écrivez ſur du parchemin ; puis quand vous voulés l'effacer, prenés un mouchoir & le frottés.

Encre en poudre.

Prenés une partie de réſine, une partie de charbons de noyaux de pêches ou d'abricots, de vitriol & noix de galle parties égales, & deux parts de gomme arabique ;

mettés le tout en poudre, ou en masse si vous voulés.

Excellente encre pour écrire.

Prenés demie livre de bois d'inde rabotté en coupeaux, & le faites boüillir en deux pintes de vin de bassieres ou vinaigre, jusqu'à diminution de la moitié; puis retirés le bois, & ajoûtés dans le pot quatre onces de noix de galle concassées, & mettés le tout dans une bouteille forte que vous exposerés au soleil durant trois ouquatre jours le remuant deux ou trois fois par jour; puis y mettés la solution de deux onces de vitriol Romain, ou couperose verte, & ensuite la solution de deux onces de vitriol de gomme arabique, dans un demi septier d'eau ou de vinaigre; puis on laissera le tout pendant huit jours au soleil, l'agitant plusieurs fois par jour, ensuite on passera la liqueur. Pour rendre cette encre luisante, faut se servir à dissoudre le vitriol & la gomme

arabique, du jus de bois d'inde; fait comme on a dit, & ajoûter une poignée d'écorces de grenades dans la bouteille avec la noix de galle. Si au lieu d'exposer cette encre au soleil on la fait boüillir, elle est faite en un quart d'heure, mais elle n'est jamais si bonne & devient bourbeuse.

Encre de couleur d'or sans or.

Prenés saffran un demi gros, orpiment beau & luisant un gros, un fiel de chevre, ou cinq ou six de brochets, mettés le tout dans une bouteille de verre pendant quinze jours dans le fumier de cheval; & ensuite vous y ajoûterez un demi poinçon d'eau gomme, & remettés pareil tems sous le fumier, & sera fait.

Pour faire une liqueur à écrire d'or sans or.

Prenés d'orpiment & de cristal une once de l'un & de l'autre, mettés en poudre très-fine sur le porphyre ou l'écaille de mer, puis met-

tés cette poudre dans cinq ou six blancs d'œufs battus & réduits en eau ; mêlez bien le tout, & vous en servés pour écrire ou pour peindre en couleur d'or.

Pour écrire d'argent sans argent.

Prenés d'étain le plus fin une once, de vif argent deux onces ; mêlés-les si bien que le tout devienne coulant ; puis broyés le sur l'écaille de mer avec eau gommée, & vous en pourés écrire, les lettres qui en sont formées paroissent d'argent.

Bonne Encre & luisante.

Prenés une pinte de bierre, mettés-y infuser pendant un jour une demie livre de noix de galle, la plus noire & la plus luisante que vous trouverez, il la faut casser en deux ou trois morceaux, ensuite vous y mettrés trois onces de gomme arabique, & demie once de sucre-candi jaune, avec quatre onces de couperose verte. Il la faut faire boüillir lentement environ une

heure dans un pot de terre vernissé, & la passer par un linge, & la mettre à la cave pour s'en servir au besoin.

Encre bleuë.

Prenés une demie livre d'indigo avec du blanc de ceruse, délayés le avec de l'eau gommée & du sucre dans un petit pot de fayance, & délayant peu à peu avec le pinceau, vous ajoûterés de l'eau suffisamment, & la remuer toutes les fois qu'on veut écrire. On peut en faire aussi avec l'outremer & l'eau gommée.

Encre jaune.

Il faut prendre du safran ou de la graine d'Avignon, ou de la gomme gutte, & les délayer avec une eau comme pour l'encre bleuë, & ainsi des autres couleurs.

Encre verte qui se peut garder deux ans entiers.

Il faut prendre un pot de terre vernissé d'environ trois demi septiers, & y mettre chopine d'eau,

& quand elle ſera prête à boüilir vous prendrés deux onces de verd-de-gris, que vous pilerés ou ferés piler chez l'Epicier dans le mortier, & le mettrés dedans le pot, & le ferés boüillir doucement pendant demie heure à petit feu, en remuant ſouvent avec une ſpatule de bois; puis y ajoûter une once de tartre blanc pilé, & la ferez encore boüillir un demi quart d'heure, puis vous paſſerés deux ou trois fois par un linge, & la ferés évaporer un peu devant le feu, & elle en deviendra plus luiſante; mais à meſure qu'elle boult elle perd de ſa couleur verte, & devient plus bleuë.

Encre double merveilleuſement luiſante.

Prenés une livre de bonnes noix de galle concaſſées, mettés-les dans ſix pintes de vin blanc, ou bierre, ou eau de pluye, dans un chaudron bien net, y ajoûtant deux onces d'alun de roche en pou-

dre, & faiſant boüillir juſqu'à l'évaporation de la moitié; puis retirer du feu & paſſer la décoction par un linge, & la mettre dans une terrine verniſſée ſur un réchaut à petit feu l'eſpace de deux heures; & pendant trois ou quatre jours ayés ſoin de la remuer ſouvent avec un petit bâton, ſans la faire boüillir du tout. Elle ſera bien blanche en écrivant, & bien noire vingt quatre heures après.

Ecriture qui n'eſt liſible qu'en opoſant le papier au ſoleil ou à la chandelle.

Prenés de la ceruſe ou autre couleur blanche, & détrempés-la d'eau gommée avec la gomme adragant: écrivés-en, & l'écriture ne s'apercevra qu'en opoſant le papier à la lumiere, parce que les lettres paroîtront moins pénetrés de la lumiere que le reſte du papier.

Pour renouveller une écriture ancienne & preſque éteinte.

Faites boüillir des noix de galle

dans du vin, & vous renouvellerés l'ancienne écriture, en passant pardessus une éponge trempée dans cette liqueur.

Pour écrire en lettres d'or ou d'argent.

Prenés une coquille d'or ou d'argent, que vous détremperés avec de l'eau de gomme arabique; & après l'avoir bien remuée, vous la laisserés reposer.

Iris sur le papier blanc.

Prenés sublimé de Mercure ce qu'il vous plaît, faites-le boüillir en eau commune avec une poignée de petits cloux dans un pot de fer neuf, jusqu'à ce que vous voyés le Mercure se révivifier, ce qui arrivera après que le tout aura boüilli deux ou trois heures. Vous jetterés le tout dans une terrine d'eau froide, emplie jusqu'à la moitié, & laissés-le à l'air une nuit près du privé s'il se peut, les couleurs surnageront; aprés vous ouvrirés un robinet par où l'eau de

la térine se vuidera, & ayant mis une feüille de papier au fond de la térine, les couleurs s'y arrêteront : & lorsqu'il sera un peu sec retirés le de la térine, pour le faire secher entierement à l'ombre, vous frotterés après les bords du papier, où vous voulés que la couleur ne passe pas.

Papier marbré.

Prenés une feüille de papier, & & jettés dessus des couleurs à l'eau de gomme, & cela sans ordre; puis pliés la feüille en deux, afin que les couleurs se mêlent des deux côtez; & ouvrant & refermant la feüille, les couleurs se ramifient, & en passant par-dessus une clef ou autre chose, cela fait des clairs & des ombres.

Encre luisante qui dure éternellement.

Prenés une pinte d'eau de pluye, ou de neige fonduë, & la laissés reposer pour la purifier; mettés-y infuser une livre de noix de gal-

le les plus petites & les plus noires concassées avec des écorces de grenade & raclures de bois de figuier, sur les cendres chaudes environ quatre ou cinq heures d'un feu lent & égal. Après quoi vous mettrés six onces de vitriol Romain ou couperose dans un noüet, & la ferés encore boüillir une bonne heure, en la remuant avec un bâton de bois de figuier; puis la laisserés reposer douze heures, & la coulerés.

Sur le même marc vous pouvés y remettre la même quantité d'eau & la laisserés infuser trois jours, puis la ferés boüillir comme dessus, y mettant de nouvelle couperose en la maniere susdite.

Encre commune.

Prenés noix de galle & gomme arabique de chacun six onces, de vitriol verd neuf onces; le tout étant concassé, vous le mettrés dans trois pintes au moins d'eau de riviere, de fontaine ou de pluye; remués

trois ou quatre fois le jour, & aprés sept ou huit jours d'infusion, passés le tout par un linge, & vous pouvés remettre de l'eau sur le marc y remettant du vitriol.

Encre des Imprimeurs.

Prenés une livre de vernis liquide ordinaire, qui se fait avec le sandarac des anciens, qui est la gomme de Geniévre, & l'huile de lin, joignés y une once de noir de résine, qui en est la fumée, & avec suffisante quantité d'huile de noix, faites l'encre de bonne consistance, en la faisant boüillir à petit feu, un peu plus l'Eté, & un peu moins l'Hyver, parce qu'en Eté l'encre doit être plus épaisse à cause que la chaleur la fait couler davantage; c'est pourquoi il faut qu'elle boüille plus, ou qu'il y ait moins d'huile à proportion de la quantité du vernis.

Encre des Inscriptions, Epitaphes, & sur le marbre.

Cette encre se fait avec la fu-

mée d'huile de lin, & la poix noire mêlées ensemble sur un petit feu, c'est ce que l'on apelle aussi stuc.

Encre ordinaire.

Prenés trois onces de noix de galle concassées; mettés-la dans trente onces d'eau chaude (l'eau de pluye est bonne pour l'encre) exposés-la au soleil pendant deux jours, après quoi vous y ajoûterés deux onces de beau vitriol verd en poudre subtile, remuant la liqueur avec un bâton de figuier; exposés-la encore deux jours au soleil, après lesquels vous y mettrés une once de gomme arabique, ou de cerisier, & exposerés le tout encore un jour au soleil; puis ferés boüillir un boüillon, & passerés l'encre par un linge: si elle est trop épaisse on y ajoûte de l'eau, si elle est trop claire on y met de la gomme.

Ou bien vous prendrés une livre de noix de galle, de gomme arabique & bayes de *ligustrum* bien

mures, demie livre de chaque ; faites infuſer le tout huit jours dans trois pintes d'eau commune, puis faites évaporer en boüillant une pinte ou environ ; ôtés du feu l'eau toute boüillante, & y jettés une livre de vitriol ; remués bien le tout, & étant froid laiſſés le repoſer dix jours, puis paſſés l'encre qui ſera trés belle. On peut y mettre quelques écorces de grenade, ou entieres, ou par morceaux, & nullement en poudre : ſi cette encre s'épaiſit trop, on y peut mettre un peu d'urine d'homme qui la fera couler plus aiſément, ou bien un peu de vinaigre ou d'eau roſe.

Il y en a qui font infuſer vingt-quatre heures des écorces de grenade dans de l'eau de puits, enſuite la font boüillir juſqu'à diminution du tiers ; puis ſur chaque livre de cette décoction mettent deux onces de vitriol verd, & demie once de gomme arabique

broyée, & incorporent le tout ſur le feu, puis paſſent la liqueur & la gardent pour l'uſage.

D'autres font de l'encre à bon marché avec la teinture dont les Corroyeurs lavent le cuir pour le noircir, ils y mettent tant ſoit peu de noix de galle, de vitriol, & de gomme arabique, & font boüillir le tout un boüillon. Cette eau des Corroyeurs ſe fait avec de l'eau commune ou de pluye, où l'on met boüillir des calices de glands de chêne.

D'autres font de l'encre en cette maniere. Ils concaſſent la noix de galle, la rotiſſent dans une poële de fer avec un peu d'huile d'olive, ils mettent une livre de noix de galle ainſi préparées dans un vaiſſeau de terre verniſſé; ils mettent par-deſſus du vin blanc qui ſurpaſſe de quatre doigts au moins la noix de galle; puis ils y ajoûtent une demie livre de gomme arabique en poudre, avec huit

onces de vitriol aussi en poudre. On met le tout au soleil pendant quelques jours, ayant soin de la remuer avec un bâton de tems en tems; puis on le fait boüillir à petit feu quelques boüillons, on passe l'encre, & on la garde. On peut reverser du vin sur les féces, faire encore boüillir un boüillon & passer par un linge; on reverse ainsi du vin tant qu'il se charge de teinture, & lorsqu'il n'en prend plus on jette les féces comme inutiles.

Il y a encore une autre méthode de faire de l'encre, qui est très-bonne, c'est de faire infuser dans vingt onces de vin blanc, trois onces de noix de galle concassées, & séparement dans treize onces du pareil vin, faire dissoudre demie once ou pour un gros au plus de gomme arabique, il faut pendant huit jours remuer chaque jour l'infusion de la noix de galle, & après ce tems il faut passer cette infusion & y ajoûter la dissolution de la gomme,

gomme, puis y mêler deux onces de vitriol Romain, ayant ſoin de remuer tems en tems le vaiſſeau; & de ne le pas aprocher du feu ni du ſoleil, & l'encre ſera très-bonne. Voici quelques autres manieres de faire de l'encre. Prenés trois onces de noix de galle, d'écorces nouvelles d'orme, ou de frêne ſauvage, & d'écorces ſeches de grenades, parties égales; faites infuſer dans trente onces de vin blanc, expoſant au ſoleil pendant ſix jours, & remuant environ ſept fois par jour; puis ajoûtés y deux onces de gomme arabique & une once de vitriol Romain, & laiſſés le tout enſemble quatre jours, puis paſſés & gardés l'encre.

Autrement prenés trois onces de noix de galle, une poignée d'écorces de frênes, deux livres & demie de vin blanc, c'eſt à dire trois chopines; mêlés le tout ſur un petit feu, & lorſqu'il commence à boüillir, ôtés du feu, paſſés

le clair, & remettés ce qui a passé auprès du feu, jusqu'à ce qu'il boüille encore, puis l'en retirés, & y mettés de gomme arabique & de vitriol Romain deux onces de chaque, & remués avec un bâton pendant une demie heure; puis laissés reposer quatre jours le vaisseau étant couvert, puis passés & gardés l'encre. Autrement mettés dans quatre livres ou deux pintes de vin blanc, & un verre de très bon vinaigre, deux onces de noix de galle concassés, laissés le tout ensemble pendant quatre jours; puis faites boüillir jusqu'à la diminution d'une quatriéme partie de la liqueur; passés-la, & ajoûtés-y deux onces de gomme arabique en poudre, mêlés bien & faites boüillir l'espace de dire trois *Nôtre Pere*, retirés du feu, & ajoûtés trois onces de vitriol Romain, remuant bien le tout jusqu'à ce qu'il soit froid. Alors mettés le tout dans une cu-

curbite de verre, que vous exposerés bien bouchée pendant trois jours au ſoleil, après quoi vous paſſerés l'encre & la garderés pour l'uſage.

Encre qui ſe fait ſur le champ.

Prenés de vitriol & de gomme arabique une once de chaque, de noix de galle concaſſées une once & demie, mettés le tout dans dix onces de vin blanc ou de vinaigre, & une heure après vous pourés vous en ſervir.

Autrement.

Prenés demie once de noix de galle autant de gomme arabique, & huit gros de vitriol Romain, mettés le tout dans environ huit onces d'excellent vin blanc, faites un peu échauffer près du feu, & l'encre ſera faite dans le moment.

Encre portative ſans noix de galle ni vitriol.

Prenés une livre de miel, deux jaunes d'œufs cruds bien battus,

que l'on mêlera parmi le miel ; ajoûtés-y de gomme arabique en poudre ſubtile trois gros, mêlés bien le tout enſemble pluſieurs fois par jour, & cela pendant trois jours, avec un bâton de bois de figuier ou autre aplati par le bout ; enſuite mêlés dans vôtre compoſition autant de noir de fumée dont ſe ſervent les Imprimeurs, qu'il en faut pour épaiſſir le tout, que vous garderés en cette forme, juſqu'à ce que vous ayés beſoin de cette encre pour écrire ; & alors vous diſſoudrés de cette maſſe autant que vous jugerés néceſſaire dans de l'eau commune, ou dans quelque leſſive.

Autre encre portative en poudre.

Elle ſe fait avec parties égales de noix de galle, & de vitriol en poudre avec un peu de gomme arabique, & encore moins de ſandarac des Anciens, ou du vernis des Imprimeurs. Le tout broyé & mêlé il s'en fait une poudre très-

fine, dont on couvre le papier lorsqu'on veut écrire, puis l'en ayant frotté avec les doigts, on écrit dessus avec de l'eau, & l'écriture paroît très-noire.

Autre poudre portative pour en faire de l'encre quand on veut.

Prenés dix onces de noix de galle, trois onces de vitriol Romain, ou couperose verte, d'alun de roche & de gomme arabique, deux onces de chaque; mettés le tout en poudre subtile, dont lorsqu'on voudra faire de l'encre, on en mettra un peu dans un verre plein de vin blanc, qui en deviendra noir dans le moment & propre pour en écrire.

Il y a une autre maniere qui n'est pas moins bonne que toutes les précedentes, pour faire une poudre atramenteuse propre à porter dans les voyages, & même à perfectionner l'encre commune trop claire ou trop blanche, en lui donnant sur l'heure même la

confiſtance, la noirceur, le luſtre & la beauté qui lui manqueroit. On diſſout cette poudre pour en faire de l'encre dans quelque liqueur que l'on veut, comme dans l'eau, ſoit douce, ſoit ſalée, dans le vin ou le vinaigre froid ou chaud, il n'importe pas, mais il vaut mieux qu'il ſoit chaud, cette poudre ſe fait ainſi.

Prenés des noyaux de pêche ſans en ôter les amandes, mettés-les dans le feu pour les réduire en charbons bien brûlés ; alors retirés les, & lorſqu'ils ſont bien noirs, prenés en une partie, que vous mêlerés avec autant de noir de fumée des Imprimeurs ; ajoûtés-y deux parties de noix de galle concaſſées, frites dans l'huile & déſechées, de gomme arabique quatre parties ; le tout ſoit mis en poudre très-fine, & paſſé par le tamis, on ne peut rien voir qui teigne en plus beau verd. Elle eſt auſſi bonne pour le corps humain ;

car priſe intérieurement, elle diſſipe toutes les obſtructions, & pouſſe par les urines.

Encre jaune.

Prenés du ſuc exprimé des fleurs récentes de ſafran, c'eſt à dire des filets ou étamines jaunes de la fleur, ou à leur défaut il faut prendre du ſafran ſec, & le broyer avec pareille quantité d'orpiment de la plus belle couleur d'or qu'on poura trouver, & du fiel de carpe ou de brochet, mêlés bien ſur le marbre, & mettés le tout dans une bouteille de verre que vous boucherés bien, puis vous la mettrés dans le fumier, & l'y laiſſerés pendant pluſieurs jours, puis vous la retirerés & aurés une encre de belle couleur d'or.

Quelques uns prennent la partie jaune des écorces d'orange, y mêlent un peu de ſouphre citrin & net, broyent le tout ſur le marbre, puis le mettent dans une bouteille de verre & l'expoſent en un

lieu humide pendant dix jours; puis on l'ôte, & lorsqu'on veut en écrire on le fait un peu chauffer, & les lettres en sont d'un assez beau jaune. On en fait une autre avec l'orpiment doré, brillant, écailleux & nullement terrestre, avec égale partie de cristal broyé exactement, & mêlés le tout parfaitement avec blanc d'œuf, de sorte qu'on en puisse écrire, faire des traits & peindre.

On peut faire une eau dorée distillée, avec laquelle on peut écrire des lettres d'or. Elle se fait avec la poudre impalpable d'orpiment mêlée avec de l'eau de romarin tirée par distillation: on distille le tout de nouveau, & il en vient une eau propre à écrire d'or.

On en fait encore, en prenant deux onces d'étain que l'on fait ondre dans un cruset, puis on y verse une once de vif-argent, que l'on mêle bien parmi l'étain; ensuite on met le tout sur le marbre,

& on le broye avec une once de ſouphre vif, & la couleur ſera belle: on en diſſout dans du blanc d'œuf lorſqu'on veut en écrire, & les lettres paroiſſent très-bien dorées.

Mais de toutes les couleurs pour écrire ou peindre d'or, il n'y en a point qui ſoit plus belle, après l'or même, plus eſtimée que la purpurine, qu'on apelle auſſi Moſaïque; car elle imite parfaitement l'or, ſi la purpurine eſt bonne, excepté qu'elle ne réſiſte pas auſſi bien que l'or aux injures de l'air, & qu'elle ne dure pas ſi long-tems. On la fait avec égale partie de plomb blanc, ou autrement dit d'étain, & de vif argent, & de même avec de ſel armoniac & de ſouphre égales parties. On commence ſoye, & l'on gardera cette poudre dans un petit ſac de cuir.

Je ne veux pas oublier de dire la vertu admirable qu'a le ſucre-Candi pour rétablir l'encre & la

rendre bonne ; car le sucre-Candi lui donne de la noirceur, du luisant, & la fait couler à propos ; on met donc un morceau de sucre-Candi blanc en poudre dans la bouteille à encre, ou dans l'encrier.

Encre noire dont on peut peindre des figures, & écrire sur des étoffes, aussi bien que sur la toile & le papier.

Pour faire cette sorte d'encre, prenés deux onces de limaille de fer, une once de noix de galle concassées, de vinaigre blanc très fort une chopine, mettés le tout sur le feu pour en faire évaporer à petits boüillons environ la moitié de la liqueur, passés ce qui restera & le gardés pour le besoin ; il ne seroit point mal à propos d'y ajoûter un peu de gomme arabique, quoiqu'absolument on puisse s'en passer.

Pour empêcher que l'Encre ne gêle pendant l'Hyver.

Il faut au lieu d'eau se servir d'eau de vie, en y mêlant les mêmes ingrédiens qui font l'encre ordinaire, ou bien on peut en ajoûter à celle qui est déja faite.

Pour renouveller l'écriture ancienne & presque effacée.

Nous avons dit au Chapitre des Encres qu'il falloit faire boüillir des noix de galle dans du vin ; mais il faut ajoûter ici qu'il est meilleur de les y faire seulement infuser vingt-quatre heures, puis mettés le tout dans une cornuë, & distiller la liqueur, dont on passera sur du papier pour renouveller l'écriture.

Encre verte.

Prenés beau verd-de-gris, formés-en des pastilles avec de l'eau distillée de noix de galle vertes & un peu de vinaigre ; faites secher ces grains, & lorsque vous voudrés en faire de l'encre verte,

vous les diſſoudrés dans de l'eau de gomme arabique.

Autrement.

Prenés du vinaigre blanc très-fort, diſſolvés y du verd de gris, du ſuc de rhuë & un peu d'alun de roche.

Autrement.

Prenés des câpres, broyés-les, & en diſtillés l'eau par l'alambic, réſervés l'eau diſtillée ſur les féces, & diſtillés-la de nouveau; & elle ſera ſi belle qu'on ne peut pas fondre l'étain, parmi lequel on mêle le vif-argent chauffé, & l'on amalgame bien l'un & l'autre avec la ſpatule de fer; puis on triture le tout avec le ſel armoniac & le ſouphre: enſuite quand le tout eſt bien broyé, on le met dans une cornuë bien luttée dont on ne bouche point le col, afin de laiſſer évaporer les fumées puantes qui s'en exhalent, tandis que la matiere demeure ſur le feu de charbons, que l'on continuë pendant quatre

heures ; & il se sublime pendant ce tems-là au col de la cornuë la purpurine de couleur d'or. Alors on ôte le feu pour laisser refroidir les vaisseaux, lorsqu'ils sont froids on casse la cornuë, & l'on trouve la purpurine au dessus des féces qui sont inutiles, on la sépare soigneusement, on jette les féces, & l'on garde la purpurine. Mais quand on veut l'employer, on la manie dans les doigts avec un peu de miel, puis on la broye & ensuite on la lave plusieurs fois avec de l'eau de fontaine, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire & liquide. Alors on la dissout dans l'eau de gomme, quelques uns y ajoûtent un peu de safran, pour rendre la couleur plus belle.

Pour écrire sur le fer des lettres d'or.

Prenés la marcassite d'or, que vous mettrés bien en poudre, puis la ferés infuser pendant vingt quatre heures dans du vinaigre, en-

ſuite vous ferés boüillir ſur le feu dans un pot de terre verniſſé l'eſpace d'un jour, ou juſqu'à ce que le vinaigre ſoit conſommé à peu près; car alors on ôte la matiere du pot, on la fait ſecher encore un peu à l'ombre, enſuite on la met dans une cornuë, & l'on diſtille par degrez : l'eau diſtillée ſert à écrire ſur le fer, l'écriture paroît noire, mais étant ſeche on la frotte d'un linge, & elle eſt de couleur d'or.

Encre pour écrire d'argent ſans argent.

Amalgammez égale partie d'étain & d'argent vif à la maniere des Orfévres, broyés trés bien cet amalgamme, & le délayés d'eau gommée en conſiſtance de couleur un peu liquide, ſi vous écrivés les lettres paroîtront d'argent.

Pour écrire ſur des ouvrages d'argent en lettres noires ineffaçables.

Prenés du plomb brûlé, met-

rés le en poudre, que vous incorporerés avec un peu de souphre & de vinaigre jusqu'à consistance de couleur à peindre, & vous en écrirés sur les vases d'argent, &c. vous laisserés secher, puis vous aprocherés du feu pour échauffer l'ouvrage, & ce sera fait.

CHAPITRE IV.

Qui contient les secrets pour le vin.

Pour faire le vin muscat.

IL faut faire infuser dans le tonneau, lorsque le vin nouvellement cuvé boult encore, un sachet de fleurs & semences d'Orvale ou toute bonne, ou bien un sachet de fleurs de sureau, & il faut retirer le sachet au bout de douze ou quinze jours.

Pour faire le Vin doux.

Il faut entonner le vin ſur le pied & mettre au fond du tonneau demie livre de ſinapi pulveriſé, ou une livre, ſi le tonneau eſt double de l'ordinaire.

Pour faire vin bourru excellent.

Prenés deux litrons de froment que vous ferés boüillir dans deux pintes d'eau tant qu'ils ſe crevent, & les ayant bien remués, paſſés la liqueur par un linge blanc, exprimés enſuite un peu pour faire paſſer la crême. Verſés deux pintes de cette eau dans un muid de vin blanc dans le tems qu'il boult encore : mettés-y auſſi un petit ſachet de fleurs de ſureau ſeches.

Pour faire la malvoiſie.

Prenés du meilleur galanga, de gerofle & gingembre de chacun une dragme; concaſſés le tout groſſierement, & le mettés infuſer vingt-quatre heures en eau de vie dans un vaiſſeau bien couvert, puis mettés les drogues dans un linge,

& ſuſpendés-le dans le tonneau avec un fil, vous l'y laiſſerés deux jours au moins, & vous aurés un vin auſſi bon & auſſi fort que la malvoiſie naturelle.

Pour rendre rouge le vin blanc, & blanc le vin rouge.

Pour faire devenir rouge le vin blanc, il faut mettre dans le tonneau un ſachet de cendres de vigne noire, & pour rendre blanc le vin rouge, il faut un ſachet de cendres de vigne blanche. On retire le ſachet au bout de quarante jours, & ayant remué puis laiſſé repoſer le vin, vous verrés l'effet.

Pour empêcher le vin de ſe fuſter ni rancir, & lui donner un goût & une odeur agréable.

Prenés un citron que vous piquerés de cloux de geroſle ; & vous le ſuſpendrés dans un ſachet par le bondon au deſſus du vin, le laiſſant trois ou quatre jours, & bouchant le tonneau crainte d'éventer le vin.

Pour faire que la vigne rende un vin doux.

Il faut trente jours avant de cuëillir le raisin forcer en tournant les branches qui sont chargées de grappes, & ôter toutes les feüilles, afin que le soleil donnant sur le raisin le cuise mieux, & en dissipe l'humidité superfluë, & par ce moyen rende le vin doux.

Pour faire un vin doux très agréable & bon pour la santé.

Ayant cuëilli les grappes exposés-les trois jours durant au soleil, & le quatriéme jour à midi mettés les sur le pressoir, & ôtés la premiere goute avant qu'on ait pressé ; & si-tôt qu'il aura boüilli mettés sur cinquante pintes une once de poudre subtile d'yris de Florence, & quelques jours après ôtés le de sa lie & le tirés au clair.

Pour clarifier en deux jours le vin nouveau qui est trouble.

Prenés des coupeaux minces de bois de hestre, & les mettés dans

un ſachet que vous ſuſpendrés dans le tonneau, & l'en retirerés au bout de deux jours ; & ſi de rouge vous voulés le rendre blanc, vous y réuſſirés, en mettant dans le tonneau une pinte de petit lait bien clair.

Pour faire que le vin ſe conſerve en moût un an.

Prenés le premier vin qui coule du raiſin avant qu'on l'ait preſſé, mettés le dans les tonneaux, & les ayant bouchés, enduiſés les bien de gaudron, de maniere que l'eau ne puiſſe les pénetrer : puis mettés ces tonneaux dans une fontaine aſſés profonde, pour que l'eau les couvre entierement, & les en ôtés au bout de quarante jours, & le vin conſervera ſa liqueur toute l'année.

Pour noircir le vin.

Mettés dans la cave, quand le vin bout, deux pots d'étain, & cela le rendra noir.

Pour clarifier le vin tourné.

Prenés d'alun de roche net en poudre, demie livre de ſucre roſat autant, de miel écumé & refroidi ou non écumé huit livres, une pinte de bon vin; mêlés bien le tout & le mettés dans un tonneau de vin que vous remuerés bien, & le laiſſerés débouché juſqu'au lendemain, & en deux ou trois jours il ſera clair.

Pour ôter la mauvaiſe odeur du vin.

Il faut mettre dans un ſachet une bonne poignée d'ache de jardin, & le mettre dans le tonneau; l'y laiſſer huit jours au moins, puis le retirer.

Pour empêcher le vin de ſe gâter ni troubler.

Mettés dans le tonneau une dixiéme partie d'eau de vie, ou une demie once d'huile de ſouphre.

Pour empêcher que le tonnerre ni les éclairs ne gâtent le vin.

Il faut mettre ſur le bondon un

nouët de limaille de fer, avec une poignée de ſel.

Pour empêcher le vin de ſe corrompre.

Mettés infuſer dans le tonneau un nouët rempli de groſſes racines de gentiane.

Pour rétablir le vin aigri ou acide.

Mettés dans le vin de la graine de porreaux, ou des feüilles & des vrilles de vigne dans un nouët.

Pour rétablir le vin corrompu & glaireux.

Mettés dans le vin du lait de Vache un peu ſalé, ou des coquilles & écorces d'amandes dans un nouët, ou des noyaux de pin.

Pour empêcher le vin de s'aigrir & de tourner en vinaigre.

Suſpendés une toile de lin au milieu du tonneau, un morceau de lard peſant une livre & demie, remettés la bonde, ou bien jettés dans le vin un nouët de cendre de vigne vierge.

Pour faire que le vin nouveau paroiſſe vin vieux.

Prenés une once de melilot, de régliſſe, & de nard celtique de chacun trois onces, d'aloës hepatique deux onces; mêlés & broyés le tout enſemble, puis l'ayant mis dans un nouët, ſuſpendés-le dans le vin.

Pour rétablir le vin tourné.

Tirés en un ſeau, ou prénes un ſeau d'autre bon vin, que vous ferés boüillir, & le jettés tout bouillant dans vôtre tonneau de vin gâté & puant, & auſſi-tôt bouchés bien le tonneau, & au boût de quinze jours il ſera remis en ſa premiere bonté.

Pour remettre le vin gâté & fuſté.

Il faut tirer le vin au clair juſqu'à la lie, & le remettre dans un autre tonneau ſur de bonne lie : puis ſuſpendre au milieu du tonneau un ſachet de toile où il y ait quatre onces de bayes de laurier pulveriſés, & au fond un peu de limaille

de fer, afin que le ſachet ne ſurnage pas; & on baiſſera la ſachet à meſure qu'on tirera une quantité de vin.

Pour empêcher le vin de pouſſer.

Il faut mettre dans un tonneau demie livre d'eſprit de tartre, ou lorſque le vin eſt encore nouveau & en moût, y jetter deux onces d'alun commun pour chaque muid.

Pour garder le vin.

Tirés le ſel des cendres du meilleur ſarment de vigne, &en mettés trois onces ſur chaque muid, lorſqu'on bondonne les tonneaux à la ſaint Martin.

Pour bien éclaircir le vin.

Il faut mettre dans un tonneau de vin deux pintes de lait bien écrêmé en boüillant.

Pour empêcher que le vin ne ſe tourne.

Il faut mettre une livre de grenaille de plomb dans le tonneau.

Pour ôter la ſenteur de moiſi au vin.

Faites un rouleau de pâte de froment, & le faites cuire à demi au

four, puis le piqués de cloux de gerofle, & le mettés cuire entierement au four; suspendés ce bâton ou rouleau dans le tonneau sans qu'il touche au vin: on peut l'y faire tremper pour ôter la mauvaise senteur du vin, & ensuite le retirer.

Autrement.

Prenés des nefles bien mûries sur la paille, ouvrés-les en quatre, puis les liés à un fil, & les attachés au bondon du tonneau, de maniere qu'elles trempent dans le vin. Au bout d'un mois vous les retirerés, & avec elles vous ôterés toute la mauvaise odeur du vin.

Pour le vin qui sent l'aigre ou l'amer.

Faites boüillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié, puis coulés l'eau par un linge, & la mettés dans le tonneau, & remués le vin avec un bâton sans toucher à la lie.

Pour

Pour rétablir le vin gâté.

Mettés un muid de vin gâté ſur la lie d'un bon vin, & y jettés trois ou quatre muſcades en poudre, deux ou trois écorces d'oranges auſſi en poudre. Bouchés bien vôtre muid & le laiſſés quinze jours fermenter; & après vous le trouverés meilleur que jamais. Ce ſecret eſt très-éprouvé.

Pour adoucir un vin verd.

Mettés dans un tonneau de ce vin un poiçon de vinaigre raſſaſſié de litharge, & il perdra ſa verdeur.

Autre pour le même.

Il faut faire boüillir du miel pour en faire ſortir la cire, & le paſſer par un linge double, & en mettre deux pintes dans un demi muid, ce qui le rendra fort bon; & ſi c'eſt l'Eté & qu'il riſque de ſe tourner, il faut y jetter une pierre de chaux vive.

Pour prévenir l'aigreur du vin.

Il faut au mois de Mars prendre deux écuellées de beau ſable de

Riviere, & l'ayant fait ſecher au ſoleil ou au four, le jetter dans le tonneau.

Pour donner de la liqueur & une odeur agréable au Vin.

Prenés une vingtaine de bayes de mirthe mures, concaſſés-les après les avoir fait ſécher, & les mettés dans un nouët que vous ſuſpendrés au milieu d'un tonneau de demi muid, bouchés bien le tonneau, & quinze jours après retirés le nouët, & vous aurés un vin fort agréable.

Pour rendre le vin d'un gout très-agréable.

Prenés du moût une chaudronée, faites-le boüillir & évaporer preſque en conſiſtance de miel, & alors vous mettrés parmi une once de cloux de geroſle, & autant d'yris de Florence coupée par morceaux, & un gros de coſtus. Vous mettrés le tout dans un linge que vous introduirés dans le tonneau par la bonde, ayant auparavant tiré aſ-

ſés du vin, pour que le linge ne touche pas au vin. Ce linge étant ſuſpendu par une petite corde qui ſortira au-dehors du tonneau vous le boucherés du bondon, & il dégoutera dans le vin une lig... qui lui donnera un go... très-agréable.

Pour connoî..e s'il y a de l'eau dans du vin.

..ettés dans le tonneau une poire ou une pomme ſauvage, & ſi la poire ou la pomme ſurnage, c'eſt marque qu'il n'y a pas d'eau; s'il y en a, elle ira au fond.

Pour ſéparer l'eau du vin.

Mettés dans le tonneau une mêche de cotton ou de lin qui trempe par un bout dans le vin, & qui ſorte du tonneau par l'autre bout, & par ce filtre l'eau ſortira. On peut auſſi mettre de ce vin dans une taſſe faite de bois de lierre, & l'eau tranſudera au travers de la taſſe & le vin y reſtera.

Pour dégraisser le vin du jour au lendemain.

Prenés du sel commun, de la gomme arabique & de la cendre de sarment de chacun une demie once, mettés le tout dans un nouët que vous attacherés à un petit bâton de coudrier, & l'ayant introduit dans le tonneau vous en agiterés le vin environ un quart d'heure, & après cela vous retirerés le nouët & boucherés le tonneau.

Pour rétablir le vin poussé & monté.

Mettés dans le tonneau une livre de plâtre calciné & en poudre : puis ayés un carreau d'acier percé par le bout pour l'attacher à un fil d'archal ; faites rougir ce carreau, & l'éteignés dans le vin, le descendant jusqu'au fond du tonneau, réïterés pendant cinq ou six jours, quatre ou cinq fois par jour : ensuite jettés dans le tonneau un morceau de souphre en bâton dans un nouët que vous retirerés au

bout de deux jours, & le vin sera remis.

Pour corriger le mauvais goût & l'aigreur du vin.

Mettés dans un nouët une racine de raifort sauvage coupée par morceaux, descendés le nouët dans le vin, laissés l'y deux jours, & remettés en d'autre, ayant ôté celui là, jusqu'à ce que le vin soit rétabli : un sachet rempli de froment, & trempé dans le vin, le rétablit de même. Ou bien faites secher dans le four lorsqu'il est chaud une douzaine de vieilles noix, & les ayant retirées en même tems que le pain, enfilés les & les faites tremper dans le vin, puis les ôtés sitôt que le vin est corrigé.

Pour dégoûter du vin ceux qui y sont trop adonnez.

Mettés dans suffisante quantité de vin trois ou quatre anguilles, que vous y laisserés tant qu'elles y meurent ; faites boire de ce vin,

& on sera si fort dégouté du vin, que celui qui en faisoit le plus d'excès n'en voudra jamais boire, ou n'en boira qu'avec reserve.

Ou bien, recevés dans un vaisseau l'eau qui découle de la vigne nouvellement coupée, & en ayant mis dans le vin, donnez-en à boire à un homme déja yvre, & il cessera d'aimer le vin.

Pour s'empêcher de tomber en yvresse par la boisson.

Prenés du suc de choux blancs & du suc de grenades aigres, de chacun deux onces, & de vinaigre une once; faites boüillir le tout ensemble quelque tems, & réduisés en consistance de syrop, dont vous prendrés une once avant de vous mettre en débauche de vin.

Cinq ou sept amandes ameres prises à jeun préviennent aussi l'yvresse. Le poumon de chevre ou de mouton roti & mangé, ou

bien la graine de choux, l'absynthe, la semence d'ammi font le même effet.

On évite aussi l'yvresse, si au commencement du repas on mange en salade quatre ou cinq cimes de choux cruds. On dit que la cendre de becs d'yrondelles, ou même la poudre d'yrondelles brûlées buë dans le vin avec un peu de myrrhe, empêche de s'yvrer jamais, quelque excès de vin que l'on fasse. On prévient encore l'yvresse en bûvant le matin à jeun un verre de suc des feüilles de pêcher.

Pour causer promptement l'yvresse sans aucun accident.

Mettés infuser dans le vin de bois d'aloës qui vient des Indes, ou bien faites cuire dans de l'eau des écorces de mandragore, jusqu'à ce que l'eau en devienne rouge, & mettés dans le vin de cette eau.

Pour faire revenir les ſens & la raiſon à un homme yvre.

Il faut lui faire boire un grand verre de vinaigre, ou du ſuc de choux, ou faire avaler du miel.

Pour empêcher l'haleine de ſentir le vin.

Il faut mâcher une racine d'yris troglotide, & vôtre haleine n'aura point l'odeur du vin.

Pour conſerver le vin & le rendre bon juſques à la derniere goutte ; ſecret trés-éprouvé.

Prenés une chopine du meilleur eſprit de vin, & y mettés gros comme les deux poings de la ſeconde écorce de ſureau, laquelle eſt verte ; aprés qu'elle aura infuſé pendant trois jours dans l'eſprit de vin, paſſés la liqueur par un linge, & la verſés dans un muid de vin, & vous garderés ce vin dix ans ſi vous voulés.

CHAPITRE V.

Qui contient les Secrets pour le Vinaigre.

Pour faire de bon Vinaigre de vin en peu de tems.

JETTE'S du bois de *Taxus* ou If dans du vin, & il sera bientôt converti en vinaigre.

Pour changer le vin en fort vinaigre.

Prenés tartre, gingembre, poivre long, de chacun égale partie; mettés le tout pendant huit jours dans de fort vinaigre; puis l'ôtés & le laissés secher, & quand vous voudrés faire du vinaigre, mettés un sachet rempli de ces drogues dans du vin, & il sera bien-tôt changé en vinaigre.

Pour faire de très-fort vinaigre du plus mauvais vin.

Prenés cinq livres de tartre crud,

mettés-le en poudre ſubtile, verſés deſſus une livre d'huile de vitriol; envelopés le tout dans un nouët, & le ſuſpendés dans un tonneau de mauvais vin ou de vin gâté; agités de tems en tems ce ſachet dans le vin, & il ſe changera en de très-fort vinaigre.

Pour aigrir le vin en trois heures.

Mettés dans le vin la racine de bette, & il s'aigrira en trois heures; vous rétablirés le même vin devenu aigre, en retirant la racine de bette, & mettant à la place celle de choux.

Excellent Vinaigre.

Prenés canelle blanche, gingembre, poivre long & ſouchet de chacun une once, poivre rond demie once, & deux noix muſcades. Pulveriſés chaque drogue à part, & la mettés dans autant de ſachets; puis mettés-les dans ſix pots de bon vinaigre, & faites boüillir le tout enſemble deux ou trois boüillons. Enſuite vous ferés boüil-

lir à part six pots de bon vin, puis envinaigrés une barique en y jettant un pot de bon vinaigre, après quoi vous y jetterés vôtre vin & vôtre vinaigre boüillis, & remplirés à moitié le tonneau de vin gâté ou poussé, vous boucherés la barique & la laisserés jusqu'à ce que le vinaigre soit fait. Alors vous en pourés tirer, & vous remettrés à mesure du vin gâté dans le tonneau.

Pour rendre le vinaigre alcali.

Il faut mettre dans le vinaigre simple ou distillé autant de sel de tartre qu'il en peut dissoudre.

Pour faire en une heure du vinaigre rosat.

Prenés un gros de moële de liévre, & mettés la dans une chopine de vin, & vous verrés l'effet.

Pour faire à l'instant du vinaigre rosat.

Prenés des roses communes & des mûres vertes de buisson, parties égales quatre onces, une on-

ce de fruits d'épine vinette ; faites ſecher le tout à l'ombre, & le mettés en poudre ſubtile. Vous en mettrés environ deux gros ſur la moitié d'un verre de vin rouge ou blanc , & l'y ayant délayée vous laiſſerés repoſer le vin un moment, & vous le paſſerés enſuite par un linge ; ce ſera du vinaigre.

Pour faire le même en une heure de tems ſur une quantité plus conſiderable de vin.

Prenés de la farine de pur ſeigle , détrempés-la de fort vinaigre , & en faites une galette que vous mettrés cuire au four ; puis vous la mettrés en poudre , que vous détremperés de vinaigre comme auparavant ; refaites-en une pâte que vous mettrés encore au four ; réïterés la même choſe une troiſiéme fois , & ayant de même fait cuire la galette , vous la mettrés dans un tonneau de vin , & vous en ferés du vinaigre.

Vinaigre de M. le Grand Connétable.

Prenés une livre de raisins de Damas des plus nouveaux, ôtés-en les pepins, puis mettés les raisins dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat, l'ayant laissé infuser sur les cendres chaudes toute une nuit, faites-le boüillir le matin quelques boüillons, puis le retirés du feu, & étant refroidi, passés-le par un linge, & le gardés dans une bouteille bien bouchée.

Pour rendre le vinaigre également fort & agréable.

Prenés une quarte de vinaigre, faites-le boüillir jusqu'à l'évaporation de la moitié, puis mettés-le dans un vaisseau que vous mettrés au soleil, où vous l'exposerés pendant huit jours; puis vous remettrés ce vinaigre dans un petit baril parmi six fois autant d'autre, & il sera fort & agréable. La racine de *Rubus idæus*, les feüilles de poirier sauvage, le gland de

chêne roti dans le feu, le boüillon de poix de ciches, le maron d'inde en poudre dans un sachet, &c. rendent le vinaigre très-pénetrant.

Secret de faire de bon Vinaigre qui a été donné par un Vinaigrier.

Prenés une once de pyrêtre, une once de poivre long, une once de gingembre, pilés le tout grossierement, & le mettés dans un chaudron avec six pintes de vin; faites chauffer le vin jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis mettés le dans un petit baril, & l'exposés au soleil, ou bien sur un four, ou en lieu chaud.

Vous remettrés de tems en tems du vin dans vôtre baril, & vous l'échaufferés toûjours comme cy-dessus, vous en mettrés seulement deux ou trois pintes à la fois, jusqu'à ce que vôtre baril soit plein. Si vous y mettés quelques pintes de vinaigre il devien-

dra plus fort. Avant que de mettre le vin dans le baril, vous le laisserés reposer durant trois jours dans le vaisseau où il aura boüilli. On fera mieux de prendre une térine vernissée qu'un chaudron pour faire boüillir le vin ; car durant les trois jours d'infusion, le cuivre pouroit communiquer quelque mauvaise qualité de verdet au vinaigre.

Quand on prendra du vinaigre au lieu de vin, il faudra le faire chauffer aussi, mais non pas tant que le vin.

Il faut que le baril ou le tonneau, où l'on voudra faire le vinaigre, soit bien rincé & bien net avant que d'y rien mettre.

Les mûres sauvages sont aussi fort bonnes pour faire du vinaigre, mais il faut les prendre toutes rouges, & avant leur maturité ; puis les mettre dans le vin, & faire chauffer ce vin jusqu'à ce qu'il blanchisse, de même que l'on fait

avec le pyrêtre, le gingembre & & le poivre long.

La dose des mûrs sauvages n'est point déterminée ; on en met à discretion, & le vinaigre qu'on en fait est fort bon.

Pour faire du vinaigre avec de l'eau.

Prenés trente ou quarante livres de poires sauvages, mettés-les dans un grand vaisseau ; & ayant laissé passer trois jours, vous les arroserés d'un peu d'eau, continués pendant un mois d'en mettre tous les jours un peu, & ce sera de très bon vinaigre.

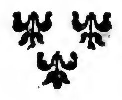
Pour faire du vinaigre avec du vin gâté.

Mettés plein un chaudron de vôtre vin gâté dont vous voulés faire du vinaigre, faites le boüillir & l'écumez, étant frayé d'un tiers, mettés-le dans un vaisseau où il y ait déja eu de bon vinaigre, ajoûtés quelques poignées de cerfeüil par-dessus, & bouchés

le vaiſſeau exactement ; ce ſera du vinaigre en fort peu de tems.

Pour faire un vinaigre ſec.

Prenés une demie livre de tartre blanc, lavés-le bien avec de l'eau chaude ; étant bien lavé, ſéchez le, & le mettés en poudre très fine, imbibez cette poudre de bon vinaigre, faites la ſécher au feu, ou au ſoleil, remettez y de nouveau vinaigre, déſechez encore, & réiterez cela dix fois ; & vous aurez par ce moyen une poudre très aigre, qui aigrit l'eau, & en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans la poche pour s'en ſervir dans le beſoin.



CHAPITRE VI.

Qui contient les Secrets des Liqueurs & des Essences.

Pour faire d'aussi bon vin que celui d'Espagne.

PRENE'S cent livres de raisins sechés au soleil, ôtés en toutes les queuës; mettés vos grains dans un grand cuvier de bois bien net, faites boüillir soixante pintes d'eau de pluye passée par le papier gris, mettés la sur les raisins, couvrés le vaisseau, afin de conserver plus long tems la chaleur de l'eau. Au bout de vingt-quatre heures retirés les raisins qui seront renflez, écrasés-les dans un grand mortier de marbre, & les remettés dans le cuvier. Puis faites chauffer encore soixante pintes d'eau, comme la premiere fois, que vous

verſerés ſur l'autre où ſont vos raiſins ; enſuite jettés-y vingt-cinq livres de moſcovade ou ſucre rouge, remués bien le tout, & couvrés le vaiſſeau de deux couvertures, trois jours après tirés la liqueur & l'entonnés dans un tonneau ; ajoûtés ſix pintes d'eau de vie, & preſſés le marc des raiſins à la preſſe d'Apoticaire : on en mettra le ſuc dans le tonneau, & deux livres de tartre blanc, pilé en poudre ſubtile, pour aider à la fermentation, avec cinq ou ſix onces de ſel polycteſte, & un nouët de graines de creſſon alenois, peſant ſeize ou dix-huit onces ; ajoûtés un autre nouët de ſept pincées de fleurs de ſureau. On ſuſpendra ces nouëts avec un fil dans le tonneau.

Si le vin eſt trop jaune, il faut le paſſer par la chauſſe à hypocras, où l'on mettra une livre d'amandes pilées avec du lait. Plus ce vin eſt vieux, meilleur il eſt.

On le peut rougir si l'on veut avec de la cochenille broyée & dissoute dans de l'eau de vie, où l'on mettra un peu d'alun en poudre pour mieux tirer la teinture de la cochenille, laquelle on fera digerer dans un matras bouché sur un feu de sable, tant que l'eau de vie ait pris assez de couleur pour en donner à vôtre vin autant que vous voulés.

Ce seroit le mieux de bien clarifier la moscovade ou sucre rouge, la mettre dans le tonneau, au lieu de la mettre dans le cuvier.

Autre maniere de contrefaire le Vin d'Espagne.

Prenés six pintes de bon vin blanc, de miel de Narbonne une livre, raisins d'Espagne une livre, coriande concassée une dragme, sucre ou cassonade une livre. Mettés le tout dans un chaudron sur un petit feu, où vous le laisserés pendant trois heures, le chaudron étant couvert. Puis vous passerés la li-

queur par la chauſſe à hyp cras, & la mettrés dans des bouteilles que vous boucherés bien, & on n'en doit boire que huit ou dix jours après.

Pour faire le Roſolis.

Il faut faire boüillir de l'eau & la laiſſer refroidir, juſqu'à ce qu'elle ne ſoit que tiede. Vous aurés des fleurs odoriferantes, cuëillies chacune dans leur ſaiſon, & bien épluchées, ne gardant que les feüilles de la fleur; vous les mettrés infuſer chacune à part dans vôtre eau tiede, pour en tirer le ſouffre odoriferant. Enſuite vous ôterés les fleurs & les ferés égouter. Après vous verſerés l'eau de chaque fleur dans une cruche, & ſur trois pintes de cette eau, vous mettrés une pinte ou trois chopines d'eſprit de vin, & trois livres de ſucre clarifié. Ajoûtés-y environ un poiçon d'eſſence d'anis diſtillé, & autant d'eſſence de canelle. Si vôtre Roſſolis eſt trop ſucré & pâteux, vous y

mettrés encore un demi ſeptier, ou davantage d'eſprit de vin. Si vous craignés que vôtre eſſence d'anis ne blanchiſſe le Roſſolis, vous le mêlerés avec l'eſprit de vin avant de la mettre dans l'eau. Si l'on veut augmenter l'odeur, on peut ajoûter quelques cuillerées d'eſſence de fleurs avec une pincée ou deux de muſc & d'ambre préparé avec du ſucre en poudre. Paſſés enſuite le Roſſolis par la chauſſe pour le décraſſer, & le mettés dans des bouteilles, que vous conſervéres bien bouchées : ce Roſſolis ſe peut garder plus de dix ans ſans ſe gâter.

Pour faire un Roſſolis qui peut ſervir à d'autres liqueurs.

Prenés trois pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, que vous mettrés dans un pot de terre verniſſé. Placés ce pot ſur le feu de charbon, couvrés le juſqu'à ce qu'il boüille. Alors découvrés-le, & laiſſés boüillir dix ou douze boüil-

lons ; puis jettés-y une livre de ſucre ou davantage, ſi vous le jugés à propos. Enſuite battés un blanc d'œuf avec un peu de vôtre liqueur, ôtés le pot du feu & y jettés le blanc d'œuf battu. Laiſſés raſſeoir pendant trois jours.

Il faut en mettant le pot ſur le feu y jetter une croute de pain & une once d'anis.

Pour l'Ambroſie.

Dans le Roſſolis ci deſſus, mettés quelques graines de paradis, environ trois ou quatre, autant de cochenille bien battuë, un clou de gérofle, un peu de canelle & de macis, ſix grains de coriandre, & le quart d'un citron avec la croute de pain dès le commencement.

Pour le Nectar.

Il faut faire de même qu'au Roſſolis, mais il faut ajoûter la fleur d'orange, & la petite pilule de l'orange, qu'on pilera avec du ſucre en poudre, & qu'on délayera avec l'eau du Roſſolis, dans lequel

on en mettra suffisamment pour lui donner le goût. Outre cela on y mettra dès le commencement un quartier d'orange pilée.

Pour faire le Rossolis commun.

Au lieu d'une livre de sucre, il n'en faut que demie livre & autant de miel.

Pour le musquer, il faut environ quinze grains de musc, & autant d'ambre gris, battu avec du sucre, & mettre cela dans la liqueur.

Autre Rossolis.

Prenés une livre & demie de pain blanc tout chaud sortant du four, mettés-les dans un pot d'alambic, demie once de cloux de gérofle concassés, d'anis verd & de coriandre de chacun une once, & par dessus une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de Vache: puis apliqués le chapiteau & le récipient, lutés en les jointures avec du papier enduit d'empois, laissés le secher pendant vingt-quatreheures; puis

puis faites distiller la liqueur au bain marie, & gardés-la.

Il faut ensuite faire un syrop avec de l'eau de vie, ou de l'esprit de vin que vous ferés brûler sur du sucre en poudre dans un plat ou une écuelle de terre, remuant toûjours avec une cuillier jusqu'à ce que la flâme soit éteinte. Après cela mêlés un gros d'ambre gris avec autant de sucre, & l'ayant mis en poudre mettés le dans un petit matras, versés dessus une once d'esprit de vin, & faites digerer pendant vingt-quatre heures au bain marie, où le tout se dissoudra, mais se congelera au froid.

Vous ferés la composition en mêlant le syrop d'eau-de-vie avec cette essence d'ambre, & y ajoûtant l'eau distillée : si on veut le Rossolis plus fort, on met davantage d'esprit de vin.

Autrement.

Faites cuire vôtre syrop en consistance à la maniere ordinaire;

étant cuit, ajoûtés y autant de bon esprit que vous jugerés à propos, de même que de l'essence ci-dessus, ou telle autre que bon vous semblera, & vous aurés un Rossolis comme celui qui vient de Turin.

Pour faire l'eau de Franchipane.

Il faut prendre demie livre de sucre & une pinte d'eau, ou un peu moins; ajoûtés y un demi quartron de fleurs de jasmin, & laissés infuser quelque tems, & s'il y a assez de senteur coulés l'eau par la chausse, & y ajoûtés quelques gouttes d'essence d'ambre gris.

Eau de fleurs d'orange.

Ayés une poignée de fleurs d'orange, mettés une pinte d'eau avec un quartron de sucre, & versés le tout d'un vaisseau dans l'autre, tant que l'eau ait pris le goût que vous souhaités.

Eau de roses muscates.

Prenés deux poignées de feüilles de roses muscates, mettés-les dans une pinte d'eau avec un quartron

de ſucre, & l'achevés comme la précedente.

Eau de framboiſe, fraiſes, ceriſes, &c.

Prenés des framboiſes bien mûres, paſſés les dans un linge & en tirés le ſuc, que vous mettrés dans une bouteille de verre découverte & l'expoſerés au ſoleil, ou dans une étuve, ou devant le feu, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu clair. Alors verſés le doucement dans un autre vaiſſeau, ſans troubler la lie qui eſt au fond. Ajoûtés ſur un demi ſeptier de cette eau une pinte d'eau commune & un quartron de ſucre; puis verſés la ſouvent d'un vaiſſeau dans l'autre, pour bien mêler le ſucre; paſſés-la par un linge & la laiſſés rafraîchir. Les eaux de fraiſes, ceriſes, &c. ſe font de même.

Limonade qui coute peu.

Rapés de l'écorce de citron à diſcretion dans une pinte d'eau où vous avés fait diſſoudre demie livre de ſucre; puis verſés quelques gouttes d'huile de ſouphre, & y

mettés quelques tranches de citron.

Eau d'Abricots.

Prenés une douzaine d'abricots bien mûrs, pelés les & en ôtés les noyaux; faites boüillir une pinte d'eau, puis l'ôtés du feu & y mettés vos abricots. Une demie heure après mettés y un quartron de sucre, lequel étant fondu passés l'eau par un linge & la faites rafraîchir.

Pour faire de bonne Limonade.

Il faut mettre sur une pinte d'eau le suc de trois petits citrons, ou de deux seulement, si les citrons sont gros, avec sept ou huit têtes, & un quartron de sucre. Quand le sucre est bien fondu, on passe la liqueur par la chausse, & on la fait rafraîchir.

Pour faire l'Orangeat.

On fait comme à la Limonade, si les Oranges sont bonnes, mais qu'elles ayent peu de suc, il en faut trois ou quatre, avec huit ou dix zestes; si l'on aime l'odeur on

y met un peu de musc & d'ambre préparé.

Pour faire l'eau de Verjus.

Mettés sur une pinte d'eau trois quartrons de verjus en grain, ou une livre, si le verjus n'est pas beau ; vous l'écraserés auparavant dans un mortier, sans le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût ; l'ayant mis dans l'eau, vous le manierés avec les mains, puis passerés la liqueur pour en ôter le gros marc, & y mettrés environ cinq onces de sucre, plus ou moins selon l'aigreur du verjus. Sitôt que le sucre sera fondu, vous passerés le tout par la chausse jusqu'à ce que l'eau soit bien claire, vous la ferés rafraîchir, & elle sera bonne.

Pour faire l'Orgeat.

Prenés une once de graine de melon bien mondée, que vous mettrés sur une pinte d'eau, ajoûtés-y, si vous voulés, trois amandes ameres pilées & autant de douces ;

le tout étant pilé dans un mortier & réduit en pâte, de peur qu'elle ne devienne huileuſe en pilant, vous l'arroſéres de quelques gouttes d'eau. N'ayant plus beſoin d'être pilées, vous y mêlerés environ un quartron de ſucre; délayés enſuite cette pâte dans la pinte d'eau, & paſſés-la par un linge blanc, ou par l'étamine, qui eſt à préferer; parce que le linge peut quelquefois donner un mauvais goût; preſſés bien le marc, & mettés dans la liqueur ſept ou huit gouttes d'eſſence de fleurs d'orange, & ſi vous voulés un poiçon de lait de Vache, mettes le tout rafraîchir, & remués la bouteille quand vous en donnerés à boire.

L'eau de piſtaches, de pignons & de noiſettes ſe fait de même, excepté qu'on n'y met point de lait ni d'amandes.

Pour faire une eau de Canelle rafraîchiſſante.

Faites boüillir devant le feu une

pinte d'eau dans une bouteille de verre ; puis la retirerés du feu, & y mettrés deux ou trois cloux de gérofle & environ demie once de canelle en bâton : bouchés bien la bouteille, & l'eau étant refroidie, mettés-en un demi-septier dans deux pintes d'eau, ou un poiçon sur une pinte, avec environ un quartron de sucre, selon vôtre goût. Ensuite vous ferés rafraîchir cette eau pour la servir après.

Pour faire l'eau de Coriandre.

Prenés une poignée de coriandre, écossés-la, & la mettés dans une pinte d'eau à demi refroidie après avoir boüilli ; ajoûtés un quartron de sucre, & lorsque l'eau aura pris assez de goût, vous la passerés, la ferés rafraîchir, & la servirés.

L'eau d'Anis se fait de même que celle de Coriandre.

Pour faire l'eau de Citron.

Prénés un citron dépoüillé, coupés-le par tranches & le met-

tés dans une pinte d'eau avec un quartron de sucre ; battés bien l'eau en la versant d'un vaisseau dans l'autre, & ayant pris assez de goût, passés-la comme les autres.

Pour faire eau de Canelle.

Concassés une livre de fine canel- & la faites infuser vingt-quatre heures dans quatre livres de bonne eau rose, & demie livre ou chopine de vin blanc dans un vaisseau de verre sur les cendres chaudes, le vaisseau bien couvert, & bouché de maniere qu'il ne prenne point d'air, puis distillés l'eau au bain marie, & la gardés dans une bouteille bien bouchée.

Pour faire aigre de cedre.

Ayez une douzaine de beaux citrons, fendez-les par la moitié, ôtez le pepins entierement, & ne gardés que les endroits où est le suc, lesquels vous mettrez dans un pot de terre neuf ; puis faites cuire une livre de sucre jusqu'à la plume ; alors mettés-le

dans vôtre pot ſur vos citrons, & mettés ce pot ſur un bon feu de charbon, & cuiſez encore juſqu'à la perle; puis retirez-le, & le mettés dans une bouteille de verre, que vous boucherez bien lorſqu'il ſera froid.

Pour faire aigre de cedre, & pour en faire le corps.

Prenés treize citrons, & en exprimez le jus. Puis prenez deux pintes & chopine d'eau, que vous mettrez dans un chaudron. Enſuite vous mettrez dans un linge les zeſtes de trois citrons, & vous ſuſpendrez ce noüet dans l'eau de vôtre chaudron, laquelle vous ferez boüillir trois ou quatre boüillons, quand elle aura pris l'odeur & le goût des zeſtes, vous les retirerez. Alors vous ajoûterés quatre livres de ſucre dans cette eau, & vous délayerés un blanc d'œuf dans un peu d'eau pour en clarifier vôtre cuite. Cela étant fait, joignez-y le jus de vos treize citrons, l'ayant

passé par un linge. Ensuite faites cuire la liqueur jusqu'à consistance de syrop; & pour en connoître la cuisson, prenés une assiete & un peu d'eau dessus, dans laquelle vous ferez tomber une goutte de vôtre syrop; & s'il se precipite sans couler avec l'eau, la cuisson en est faite; sinon il faut le cuire davantage, & après vous le mettrez dans une bouteille.

Lorsque vous voudrez l'employer prenez quatre ou cinq onces de sucre, mettez le dans une pinte d'eau, passés la par la chausse, & mettez dedans une cuillerée de vôtre syrop ou davantage selon vôtre goût, & l'ayant bien délayé vous en servirez.

Pour faire l'eau de Genièvre.

Prenez deux pintes de bonne eau-de-vie, & deux livres de grain de genièvre: mettez les dans l'eau-de-vie en une bouteille de grais, que vous boucherez bien, & la mettrez infuser vingt quatre heures sur

les cendres chaudes. Puis passez la liqueur, & y jettés une livre de sucre, demie once de canelle, demie once de cloux de gérofle, la moitié d'une écorce de citron confite, & deux pincées d'anis; le tout étant dans la bouteille, bouchés la bien, & la mettez deux ou trois fois au four après le pain tiré lorsqu'on y peut souffrir la main.

Pour faire un bon Hydromel.

Prenés de miel & d'eau égales parties, faites boüillir l'eau & écumez le miel; & quand le tout est assez cuit, on le connoît en mettant dedans un œuf qui y surnage. Puis versés la liqueur dans un tonneau qui soit imbû d'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie, avec deux ou trois grains d'ambre gris. Bouchez bien le tonneau, & l'exposés au soleil pendant la canicule, & lorsqu'il commence à fermenter, on débouche le tonneau pour en laisser sortir les écumes

qui se font comme il arrive au vin nouveau : observés pendant tout ce tems de ne pas remuer le tonneau. Le premier feu étant passé, bouchés-le, & conservés cet hydromel. On peut faire la même chose en le mettant sur le four d'un Boulanger.

Pour faire l'eau d'Ange.

Prenés une pinte d'eau, demie once de la meilleur canelle réduite en poudre, avec quinze cloux de gerofle. Mettés cette poudre dans l'eau, puis y mettez environ plein la coquille d'une noix d'anis. Le tout ayant infusé vingt quatre heures, faites boüillir un quart d'heure sur un feu de charbon, puis passez l'eau. Si on la veut rendre plus forte, on y met, lorsqu'elle est froide, de l'eau-de-vie ; puis on ajoûte quatre onces de sucre sur la pinte.

Eau d'ange admirable.

Mettés une pinte d'eau rose dans

une bouteille de verre, puis ajoûtés trois onces de benjoin, demie once de ſtorax en poudre, & incorporés le tout ſur un feu lent, dans l'eſpace de quatre ou cinq heures. Enſuite vous coulerés la liqueur par inclination, & vous mettrés dans cette colature ſix grains de muſc & ſix grains d'ambre gris.

Autre eau d'Ange.

Prenés trois livres d'eau roſe, trois livres de fleurs d'orange, deux livres de fleurs de melilot, quatre onces de benjoin, deux onces de ſtorax, de bois d'aloës, & de ſantal citrin, de chacun un gros de canelle, géroſle, de chacun deux drachmes, gros comme une féve de calamus aromatique, avec quatre grains de muſc. Mettez en poudre groſſiere ce qui ſe doit concaſſer, & mettés enſuite le tout dans un pot verni. Faites un petit feu deſſous pour boüillir doucement, juſqu'à la conſommation de la troiſiéme partie. Alors coulés le clair,

& il vous reſtera le marc, comme ci-devant, duquel vous pourrez faire des paſtilles avec de la gomme adragant. Il ſert auſſi pour faire du vinaigre muſqué.

Pour faire un Roſſolis leger & delicat qu'on nomme Populo.

Prenés trois pintes d'eau, que vous ferez boüillir, puis laiſſerés refroidir. Alors mettés-y une pinte d'eſprit de vin, une pinte de ſucre clarifié, un demi verre d'eſſence de canelle, & tant ſoit peu de muſc & d'ambre en poudre. Il faut que le ſucre ne ſoit pas trop cuit en le clarifiant, de peur qu'il ne ſe candiſſe dans le Roſſolis & n'y faſſe des nuages. Notés encore qu'il faut faire boüillir l'eau, comme on a dit, pour éviter que la liqueur ne ſe corrompe ſi tôt, comme il arriveroit ſi on la faiſoit avec de l'eau froide non-boüillie.

Pour faire l'eau d'Angelique.

Prenés demie once d'angelique,

autant de canelle, un quart d'once de gérofle, autant de macis, de coriandre, & d'anis verd, avec demie once de bois de cedre. Concassés le tout dans un mortier, & le mettés infuser dans un pot d'eau-de vie l'espace de douze heures dans un matras ou dans une cucurbite; vous y mettrés un chapiteau, & vous distillerés l'essence au bain marie. On met deux ou trois onces de cette essence sur un pot d'eau-de-vie, & l'on y ajoûte l'ambre & le musc en petite quantité.

Pour préparer le musc & l'ambre avec du sucre pour s'en servir dans les liqueurs.

Prenés quatre grains d'ambre, deux grains de musc, & un demi quarteron de sucre. Mettés le tout dans un mortier, & le réduisés en poudre. Envelopés cette poudre dans un papier, & le couvrez de plusieurs autres : on en parfume les liqueurs qui ont besoin d'être

ambrées & muſquées. La doſe eſt une bonne pincée, ou ſur la pointe d'un couteau, ſur quatre ou cinq pintes de liqueur, & on en met plus ou moins ſelon la quantité de liqueur.

Pour faire l'eau de Cete.

Prenés trois pintes d'eau boüillie; & étant froide, mettez-y la moitié d'un demi ſeptier d'eſſence d'anis diſtillée, & mêlée avec trois chopines d'eſprit de vin. Ajoûtés une pinte ou environ de ſucre clarifié. Si on veut l'eau plus forte, on y peut mettre davantage d'eſprit de vin.

Pour faire l'eau clairette compoſée.

Prenés ſix livres de ceriſes bien mûres & non tachées, deux livres de framboiſes & autant de belles groiſelles rouges auſſi bien mûres. Ecraſés le tout dans un tamis ſur une térine. Dans une pinte de ce jus, mettés une pinte d'eau de vie, trois quarterons de ſucre, ſept ou huit cloux de géroſle rompus,

ſept ou huit grains de poivre blanc quelques feüilles de macis ou deux ou trois, & une pincée de coriandre concaſſée. Mettés infuſer le tout deux ou trois jours dans une cruche bien bouchée, remuant de tems en tems pour faire fondre le ſucre. Puis paſſés la liqueur par la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit claire, & la mettés dans des bouteilles.

Pour faire l'eau de canelle.

Prenés trois pintes d'eau boüillie & refroidie, mettés y un demi ſeptier d'eſſence de canelle diſtillée, comme on fait celle d'anis. Ajoûtés environ trois chopines d'eſprit de vin, avec une pinte de ſucre clarifié. On paſſe le tout par la chauſſe.

Pour faire une forte eau d'anis, ou une eau de vie animée.

Prenés un demi ſeptier d'eſſence d'anis diſtillée que vous mettrez dans trois pintes de la meilleure eau de vie avec une pinte d'eau

boüillie. On y peut mettre, si on la veut sucrer, une chopine de sucre clarifié. On passe le tout par la chausse.

Pour faire du Ratafia blanc, autrement dit eau de Noyaux.

Faites infuser l'espace de deux jours trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou demie livre d'amandes d'abricots pilées, dans une cruche de douze pintes d'eau de vie. On y ajoûte un gros de canelle, une douzaine de cloux de gérofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, & quatre pintes d'eau boüillie & refroidie; mais on ne la met que lorsqu'on passe l'infusion par la chausse. Ensuite on met la liqueur dans des bouteilles qu'on garde bien bouchées.

Pour faire de bon Hypocras blanc & rouge.

Prenés deux pintes, plus ou moins, comme il vous plaît, de vin de bonne seve, blanc ou rou-

ge. Mettés y une livre de ſucre royal, deux citrons à jus, ſept à huit zeſtes d'oranges aigres, avec le jus d'une de ces oranges. Ajoûtés un demi gros de canelle concaſſée, quatre cloux de geroſles rompus en deux, une ou deux feüilles de macis ou fleur de muſcade, cinq ou ſix grains de poivre blanc concaſſés, la moitié d'un fruit de poivre long, & une once de coriandre, le tout concaſſé, un demi ſeptier de bon lait, & une moitié de pomme de renette, ou une entiere, pelée & coupée par tranches. Remués bien le tout enſemble, & le laiſſés repoſer au moins vingt-quatre heures. Aprés cela, paſſés la liqueur par la chauſſe peu à peu, & lorſqu'elle paſſera claire vous la recevrez dans une cruche couverte d'un linge un peu enfoncé. Si on veut parfumer cet hypocras, il faut mettre ſur le linge qui couvre la cruche & qui reçoit la liqueur, une très petite pincée

de poudre de musc & d'ambre. Cet hypocras se peut garder plus d'un an sans se gâter.

Pour faire de bon Rossolis.

Prenés cinq quarterons de sucre que vous dissoudrés dans un demi septier d'esprit de vin ; étant fondu, & ayant boüilli un boüillon pour l'écumer, ôtés le du feu, & le versés dans un vaisseau, & par dessus trois chopines de bon vin blanc, avec un poisson d'eau de fleurs d'oranges. On le musque & ambre à discretion.

Pour faire de bon Hypocras.

Prenés une once de canelle, un peu plus de demie once de cloux de gérofle, & sur la pointe d'un couteau de la poudre d'ambre & musc. Mettés le tout dans une bouteille de verre contenant environ demi septier. Emplissez la à peu près d'esprit de vin, ou de la meilleure eau de-vie, puis la bouchés de maniere que rien ne s'évapore. Ensuite faites infuser le tout sur

les cendres chaudes pendant sept ou huit jours ; & lorsqu'il aura frayé des deux tiers ou aprochant conservés soigneusement ce qui vous restera ; quand on en voudra faire de l'hypocras, on fera fondre une demie livre de sucre dans une pinte de bon vin, mesure de Paris, & quand le sucre sera fondu entierement, faites tomber une goutte ou deux de vôtre essence dans une bouteille, dans laquelle vous verserez aussi tôt le vin avec le sucre fondu & passés par la chausse. Puis bouchés la bouteille, & l'hypocras sera fait.

Pour faire de bon Ratafia.

Prenés une pinte de bonne eau-de-vie, mettés-y un demi-septier de jus de cerises, autant de jus de groiselles, & autant de celui de framboises. Ajoûtés quatre cloux de gérofle, autant de poivre blanc en grain, pour deux sols de canelle, deux pincées de coriandre verte. Puis prenés les noyaux de

cerises, pilés-les, & les jettés dedans. Si l'on y veut mettre des amandes d'abricots, on en prendra environ trente ou quarante qu'on concassera, & qu'on mettra aussi dans le vaisseau, qui doit être une cruche neuve. Il la faut bien boucher, la remurer deux ou trois fois, ne la point exposer au soleil, laisser le tout ensemble deux mois; ensuite passer la liqueur par la chausse. On en fait davantage, si l'on veut, en augmentant la dose de chaque ingrédient à proportion de la quantité d'eau-de-vie.

Eßence d'Ambre gris.

Pilés un gros d'ambre gris, & le mettés sur une chopine de bon esprit de vin dans une bouteille de gros verre. Ajoûtés un demi gros de musc en vessie coupé bien menu. Ensuite exposés la bouteille, bien bouchée & posée sur du sable, au soleil de midy pendant la canicule, la retirant la nuit & dans les tems de pluye. Vous remuerés

bien trois ou quatre fois le jour, lorſque le ſoleil donne deſſus la bouteille, afin que l'ambre s'étende dans la liqueur; au bout d'un mois vous la retirerés, & l'eſſence ſera faite.

Autre eſſence d'Ambre gris qui ſe fait en moins de tems.

Prenés deux grains d'ambre gris, & trois grains de muſc; mettés les dans un matras ſur un poiçon & demi d'eau-de-vie, & ayant bouché le matras, faites digerer le tout au bain marie deux ou trois jours, puis paſſés par un linge, & gardés ſoigneuſement la liqueur.

Eau de ſenteur.

Prenés de benjoin & de ſtorax calamite, parties égales, un peu de girofle & de macis pilez groſſierement. Mettés le tout dans de bonne eau de vie ſur les cendres chaudes digerer pendant cinq ou ſix jours. Quand la liqueur s'eſt chargée d'une belle couleur rou-

ge, verſés-la par inclination de deſſus le marc dans une bouteille de verre, & jettés-y quelques grains de muſc, puis la bouchés bien. Vous pouvés faire des paſtilles du marc avec de la gomme adragant.

Trois gouttes de cette eau de ſenteur dans un verre d'eau commune lui donnent une odeur très-agréable.

Pour faire une pinte de corps de Roſſolis qui ſervira pour quarante pintes.

Prenés deux onces de galanga, demie once de canelle, autant de gerofle, une once de coriandre, pour deux ſols d'anis verd, une demie once de gingembre, deux gros de macis, deux gros d'yris de Florence. Concaſſés le tout, & le mettés infuſer ſur pinte & chopine d'eau-de-vie dans un matras à long col avec un chapiteau, & un récipient que vous y adapterés, & dont vous luterés les jointures avec des bandes de papier enduite d'empois.

pois. Après douze heures d'infusion, vous distillerés à feu de bain très doux jusqu'à ce que vous ayés environ une pinte d'esprit distillé. Alors vous déluterés le récipient, & garderés la liqueur. Vous remettrés un autre récipient, ou le même, après l'avoir vuidé, & vous distillerés comme auparavant; mais ce que vous retirerés sera beaucoup plus foible, cependant il poura être encore bon.

Pour en faire un Rossolis à la façon de Turin.

Prenés six pintes d'eau que vous ferés boüillir seule deux ou trois boüillons; puis mettés y quatre livres de sucre, avec un blanc d'œuf battu avec de l'eau. Faites alors boüillir l'eau jusqu'à la diminution d'un tiers; puis faites passer vôtre syrop par la chausse; & étant froid versés y un poiçon du corps de rossolis ci-dessus de la premiere distillation; ajoûtés-y chopine d'esprit de vin ou de la

meilleure eau-de-vie dans laquelle vous aurés mis une croute de pain brûlée pour en ôter un certain goût d'amer ; & en dernier lieu vous parfumerés vôtre liqueur avec quelques goutes d'essence d'ambre & musc. La chopine de la seconde distillation ne vaut pas plus qu'un demi septier de la premiere.

Pour faire le sorbet.

On fait le sorbet avec les syrops des fleurs odoriferantes, dont on met une part sur dix de quelque liqueur. Ou bien on fait un petit rossolis avec des zestes d'oranges & de citrons boüillis dans de l'eau avec du sucre. Le sorbet d'essence de musc avec de l'eau boüillie & sucrée est très bon.

Pour faire une excellente essence d'Hypocras.

Prenés un demi septier d'esprit de vin, six onces de canelle fine, deux onces de santal citrin, une once de galanga, une once de cloux de girofle, deux gros de

poivre blanc, une once de graines de paradis; ou si vous ne le voulés pas si fort, vous ne mettrés avec la canelle & le santal qu'une once de dictame blanc, & quatre grains entiers de poivre long. Pilés bien le tout, & le mettés infuser dans l'esprit de vin pendant cinq ou six jours dans un matras sur les cendres tant soit peu chaudes. Ensuite vous verserés par inclination, & presserés un peu le marc dans un linge net, pour en exprimer toute la liqueur, laquelle vous mettrés dans un autre matras, y ajoûtant vingt grains d'ambre gris, & six grains de musc. Bouchés bien le vaisseau & le remués, le laissant à froid sur une planche cinq ou six jours.

Quand on veut faire l'hipocras on fait fondre une demie livre de sucre fin dans une pinte de bon vin blanc ou clairet, & on y fait couler quinze ou seize gouttes de l'essence ci-dessus, & l'hypocras est

merveilleusement bon. Pour le clarifier & le rendre très-agréable à le boire, on le passe par la chausse sur des amandes pilées.

Pour le Vin des Dieux.

Prenés deux gros citrons, pelés & les coupés par tranches avec deux pommes de rénette aussi pelées & coupées par tranches. Mettés le tout tremper dans un pot avec trois quartrons de sucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, six cloux de gérofle, & un peu d'eau de fleurs d'oranges. Couvrés le vaisseau, & laissés le tout tremper deux ou trois heures, puis passés la liqueur par la chausse, & vous la pouvés ambrer & musquer comme l'hypocras.

Vin brûlé.

Prenés une pinte de vin de Bourgogne, mettés la dans un pot à découvert, avec une livre de sucre, deux feüilles de macis, un brin de poivre long, douze cloux de gérofle, une branche de Ro-

marin, deux feüilles de laurier. Ensuite mettés vôtre pot devant un feu de charbons allumez tout autour du pot; mettés le feu à vôtre vin avec du papier allumé, & le laissés brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même. On boit ce vin tout chaud, & il est admirable particulierement dans un grand froid.

Pour faire un vin muscat.

Prenés un tonneau de vin nouveau blanc, & encore doux, vous y ferés entrer par le bondon cinq ou six bouquets de fleurs de sureau sechées au plancher; ces bouquets tiendront à un fil, par lequel vous les retirerez après huit ou dix jours.

Pour faire l'eau clairette simple.

Faites infuser trois onces de canelle concassée dans trois chopines d'eau-de-vie, pendant vingt-quatre heures; puis passés cette infusion par un linge blanc, & y mettés deux onces de bon sucre

avec une chopine d'eau roſe. Bouchés bien la bouteille, & la conſervés pour l'uſage.

Pour faire une eau de violettes.

Prenés des fleurs de violettes, & les mettés infuſer à froid dans de l'eau-de-vie ; & quand les violettes ont perdu leur couleur, il les faut retirer & en remettre d'autres, tant que vous ſoyez content de la couleur de vôtre eau-de-vie. On preſſe les violettes doucement en les ôtant ; puis on met du ſucre à diſcretion dans l'eau de-vie, & ſi l'on veut un peu de fleurs d'orange pour l'odeur.

Pour faire un hypocras clairet & blanc.

Prenés huit onces de ſucre pour chaque pinte de vin clairet, & neuf onces pour le blanc, parce qu'il eſt plus verd. La moitié d'un citron, quatre cloux de gérofle, un peu de canelle au double des gérofles, trois grains de poivre, quatre grains de coriandre, un

petit morceau de gingembre, & huit amandes coupées par piéces.

Le tout concassé soit mis dans une terrine, & le vin par dessus, remués, laissez infuser une heure, & passez-le par la chausse.

Pour l'hypocras blanc prenés trois pintes de vin blanc, une livre & demie de sucre, une once de canelle, vingt-trois feüilles de macis, deux grains de poivre entier, avec deux citrons coupés par morceaux, & vous attacherés un grain de musc à la pointe de la chausse, par laquelle vous passerés la liqueur après qu'elle aura infusé.

Pour faire la véritable Eau de noyaux.

Pilés une livre d'amandes d'abricots, sans pourtant les réduire en huile; puis concassés une livre de noyaux de cerises, & écrasés-en les amandes. Mettés le tout

dans une cruche qui tienne vingt à vingt quatre pintes; mettés-y quatorze ou ſeize pintes de bonne eau de vie, huit pintes d'eau & environ cinq livres de ſuc, & pour chaque pinte ajoûtés deux grains de poivre blanc, huit gros de canelle, le tout concaſſé; laiſſés infuſer deux fois vingt-quatre heures, & paſſés la liqueur par la chauſſe.

Pour faire l'eau de fenoüillette comme on la fait dans l'Iſle de Rets.

Prenés une livre de fenoüil de Florence, le plus verd & le plus nouveau que l'on peut; mettés-le dans un alembic avec une once de bonne régliſſe, trois pintes de bonne eau de vie, & deux pintes de vin blanc. Vous diſtillerés au feu de ſable environ deux pintes de bonne eſſence, que vous retirerés auſſitôt que les fumées blanches commenceront à s'élever, parce qu'elles blanchiroient vôtre liqueur. Sur une pinte de cette eſſence bien claire & tranſparente,

mettés ſix pintes de bonne eau de vie, une pinte d'eſprit de vin, & une pinte d'eau boüillie, dans laquelle étant froide, vous mettrés une pinte de ſucre clarifié. Mêlés le tout dans une térine, & en ayant goûté, vous jugerés ſi vous y devés ajoûter de vôtre eſſence de fenoüil, ou du ſucre, ou autre choſe. Si elle eſt acre vous y mettrés plus de l'eau boüillie. Après cela vous concaſſerés une demie livre d'amandes douces, que vous mettrés dans une tèrine ſur cinq ou ſix pintes d'eau cruë; vous la broüillerés bien avec les amandes, & vous la paſſerés dans une chauſſe pour l'engraiſſer: & quand elle paſſera claire, & qu'elle ne fera plus que d'égoûter, vous y paſſerés vôtre fenoüillette. Si cela vous ſemble trop embarraſſant, vous pourés mêler vôtre pâte d'amandes dans vôtre liqueur, & la paſſer tant qu'elle devienne claire, & pour y aider vous y pouvés ajoû-

ter un poiçon de lait. Mais en ſuivant la premiere maniere, il ſe fait moins de lie au fond du vaiſſeau où vous mettés vôtre liqueur. Quand elle paſſera claire pour la derniere fois, vous mettrés ſur la cruche ou la bouteille qui la reçoit un entonnoir, & par deſſus une étamine pour retenir les eſprits qui ſe pouroient diſſiper. On peut ambrer la liqueur avec un filet de poudre d'ambre & muſc; elle eſt excellente.

Pour faire de l'Hypocras d'eau.

Prenés demi ſeptier de bon vin blanc, & le triple de bonne eau boüillie; le jus de deux citrons, avec cinq ou ſix zeſtes, le jus d'une orange aigre, vingt quatre grains peſant de canelle, deux ou trois cloux de geroſle, une feüille de macis, une pincée ou deux de coriandre concaſſée, quatre grains de poivre blanc concaſſés, un quartier de pomme de rénette coupé par tranches, une demie livre de

ſucre, la moitié d'une orange de Portugal avec quelques zeſtes, & un poiçon de lait. Mêlés le tout enſemble, & après deux heures d'infuſion, paſſés-le par la chauſſe & par l'étamine, & le parfumés avec un brin de poudre d'ambre & muſc; cependant beaucoup de gens n'y veulent pas de parfum, & à la place ils y mettent plus de canelle.

On peut faire de l'hypocras de vin d'Eſpagne, de vin muſcat, de vin de Rhin, de l'Hermitage, de Champagne, en mettant à tous ces vins les mêmes doſes des drogues que ci-deſſus, & ayant ſoin de bien clarifier.

Roßolis, façon de Turin.

Prenés trois poiçons d'eau de fleurs d'oranges, un peu de ſtorax, un peu de muſc, un peu de civette, & un peu d'ambre; le tout ayant infuſé à froid pendant vingt-quatre heures, vous le mettrés boüillir un demi quart d'heure ſur le feu; puis vous le paſſerés par

un linge. Enſuite verſés deſſus une chopine d'eau-de-vie. Si vous y ſentés quelque amertume, vous y mettrés du ſucre ou miel à diſcrétion; mais ſi vous l'aimés plus forte vous y mettrés de l'eſprit de vin juſqu'à ce que le goût vous plaiſe.

Huile de ſucre admirable.

Rincés un matras avec un peu de vinaigre; puis mettés-y vôtre ſucre en poudre, & tenés le matras ſur les cendres chaudes, le remuant & virolant en pente; vous tiendrez le col du matras avec un linge, & ne le boucherés pas. Les vapeurs s'élevent autour du matras, & en le remuant de la maniere qu'on a dit, elles ſont repriſes par le ſucre, le fondent & le réduiſent en huile.

Autre huile de ſucre ſans feu.

Prenés un citron & le creuſés le plus adroitement que vous pourés, empliſſés-le de ſucre candi en poudre; ſuſpendés le à la cave au-deſſus d'une écuelle, & il encoulera une huile excellente pour les

poulmoniques, & pour ceux qui ont peine à respirer. Cette huile est aussi merveilleuse dans les liqueurs.

Essence admirable de sucre rouge.

Prenés cinq livres de sucre Royal en poudre, que vous mettrés avec huit onces d'eau-de-vie dans un matras posé sur le sable; distillés une partie à feu lent, pour ne pas brûler le sucre; remettés l'eau distillée sur le sucre, & redistillés & reversés la distillation tant que le sucre devienne rouge, ce qui arrivera à la septiéme ou huitiéme fois. Alors distillés toute l'eau de-vie, & mettés sur le sucre de l'eau commune que vous distillerés encore, & en remettrés d'autre pour tirer toute la teinture rouge du sucre. Prenés toutes ces eaux rouges, passés les par le papier gris une deux fois; puis faites évaporer le phlegme à feu doux jusqu'à siccité, reversés le phlegme distillé & mettés le tout à la cave au froid. Vous aurés des cristaux rou-

ges que vous retirerés, & étant secs, mettés les en poudre, sur laquelle versés de l'eau de vie. Quand la poudre sera fonduë, vous aurés une quintessence admirable de sucre, laquelle conserve l'humide radical & maintient la santé. Cette quintessence est bonne dans toutes les liqueurs que l'on veut.

Autre huile de sucre fort excellente.

Coupés le bout d'un gros citron, exprimés le jus, emplissés-le de sucre fin, remettés la piéce coupée, mettés-le dans un pot bien net sur un feu de charbons, & le sucre ayant boüilli un quart d'heure, versés-le dans une bouteille, il ne se congelera jamais, & cette huile est bonne pour l'estomach, les rhumes, catares, &c. Elle a une odeur & un goût très agréable.

Pour tirer les essences des fleurs.

Prenés telles fleurs que vous voudrés, stratifiés, ou couchés-les lit sur lit avec du sel commun dans un pot, & l'ayant empli,

bouchés le & le mettés à la cave, au bout de quarante jours vous mettrés le tout ſur une étamine au deſſus d'une térine pour paſſer l'eſſence, en preſſant les fleurs. Puis mettés cette eſſence dans une bouteille, que vous expoſerés vingt cinq ou trente jours au ſoleil & au ſerain, pour ſe purifier. Une goutte de cette eſſence peut embaûmer une pinte de liqueur.

Eſſence de Jaſmin, de Roſes & autres Fleurs.

Prenés des roſes vermeilles & recemment cueillies; épluchés-les par feüilles, que vous étendrés à l'ombre ſur du papier, & pendant deux ou trois jours que vous les y laiſſerés, vous les arroſerés doucement avec un peu d'eau roſe ſoir & matin, & les remuerés une ou deux fois par jour, afin que l'eau roſe s'imbibe&penetre mieux les fleurs. Après cela vous les mettrés dans un vaiſſeau de verre ou de terre verniſſé, que vous bou-

cherés exactement, & placerés en un coin d'écurie dans du fumier de cheval, le plus chaud qu'on poura avoir, le renouvellant de cinq jours. Au bout de quinze jours vous mettrés le vaisseau au bain marie, vous adapterés un chapiteau avec son recipient que vous lutterés bien. Vous distillerés l'eau & l'essence surnagera, laquelle vous séparerés par une mêche ou par le papier gris. Vous conserverés cette essence dans une petite bouteille de verre bien bouchée.

Pour tirer l'huile de Jasmin & des autres senteurs.

Faites tremper des amandes douces dans de l'eau fraîche, que vous renouvellerés dix fois en deux jours, lesquels passés, pelés les amandes, & en mettés un lit dans un vaisseau, puis un lit de fleurs odorantes, & continués ainsi à mettre lit sur lit, renouvellés les fleurs jusqu'à ce que les aman-

des ayent pris aſſez d'odeur ; puis tirés en l'huile par la preſſe.

Pour tirer l'huile eſſentielle des Roſes, autres fleurs odoriferantes.

Prenés trente livres de feüilles de roſes, pilés-les avec trois livres de ſel commun décrepité ; puis mettés le dans un pot bien luté en un lieu frais, & au bout de quinze ou dixhuit jours retirez vôtre matiere, & humectez bien d'eau commune tant qu'elle ſoit reduite en boüillie. Alors mettez-la dans un alembic avec ſon réfrigerant. L'eau montera d'abord par un feu aſſez fort, & enſuite il montera une huile qui ſe congele au froid & ſe liquifie à la chaleur. Une ou deux gouttes de cette huile donne cent fois plus d'odeur que l'eau diſtillée des mêmes fleurs.

Huile de Canelle.

Concaſſez vôtre canelle, & la mettés tremper dans de l'eau, ajoûtez un peu de tartre pilé, avec une cuillerée ou deux de miel :

au bout de huit ou dix jours, vous mettrez vôtre vaiſſeau au feu de ſable, & vous tirerez par l'alembic une excellente huile de canelle.

Pour faire l'Eſſence de Jaſmin.

Prenés un quartron de ſucre & un poiçon d'eau. Le ſucre étant fondu & écumé, cuiſez le tant qu'il n'y ait plus d'eau. Puis ôtez-le du feu, & y mettez deux bonnes poignées de Jaſmin. Couvrés le vaiſſeau, & une ou deux heures après, paſſez l'eſſence & la gardez dans une bouteille ; elle eſt d'une odeur très-agréable, on en met une ou deux gouttes dans ce qu'on veut.

Eſſence d'Ambre-gris.

Prenés une chopine & demie d'eſprit de vin, mettez le dans un vaiſſeau ſur une demie douzaine d'écorces de citron, faites infuſer à froid deux jours de ſuite, le vaiſſeau étant bien bouché ; puis retirez les écorces de citron, preſſez-les dans un linge ; remettez en d'autres, & faites la même choſe

juſqu'à trois fois. Otez vos écorces en dernier lieu, & broyez trois gros d'ambre gris, un gros de muſc. Mettez cela avec vôtre eſprit de vin dans un matras, que vous boucherez bien, & le mettrez à une douce chaleur juſqu'à ce que l'ambre ſoit diſſout; il reſtera un peu de terre au fond du matras; verſez le clair dans une bouteille, & le gardez ſoigneuſement pour l'uſage.

On peut faire cette eſſence avec l'eſprit ardent de roſes.

Eſſence de Chapon, & autres volailles.

Prenés un chapon, ou poulet, ou autre volaille; ôtés en les entrailles, & le rempliſſés de ſucre en poudre, mêlé avec quatre onces de raiſins de Damas, dont vous ayés ôté les pepins. Recouſés le ventre du chapon, & le mettez dans un pot de terre, que vous boucherés très exactement de ſon couvercle. Mettés ce pot au four,

& l'y laissés autant de tems que pour cuire du gros pain. L'ayant retiré du four, gardés-en le jus, dont vous prendrés deux bonnes cuillerées le matin à jeun, & autant le soir, trois ou quatre heures après soupé. C'est un restaurant merveilleux pour soutenir les forces des vieillards, & réparer celles des convalescens.

Lait Virginal.

Prenés une once & demie de benjoin, autant de storax, & une once de baume blanc de Levant; mettés le tout dans une phiole de verre épais, & par-dessus trois demi-septiers d'esprit de vin. Faites digerer sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que l'esprit de vin soit d'une belle couleur rouge. Pour s'en servir on en met deux ou trois gouttes dans un demi verre d'eau claire, & elle devient blanche comme lait. On s'en lave le visage & la bouche pour se blanchir la peau & les dents. On en prend in-

térieurement pour les chaleurs de poitrine, & l'extinction de voix.

Hypoteque.

Il faut pour chaque pinte d'eau un quartron de ſucre, la faire bien boüillir & écumer ſoigneuſement; puis y mettre quelques cloux de geroſle, un peu de canelle, & quelques zeſtes de citron. Puis faire encore boüillir un boüillon, & paſſer la liqueur. Ajoûtés-y demi-ſeptier de bon vin rouge pour donner la coûleur, & pour y donner quelque pointe, mettés-y un peu d'eau-de-vie.

Tiſanne excellente.

Prenés une livre de réglifſe, que vous ferez bien boüillir dans ſix pintes d'eau. Puis ajoûtez une poignée ou deux de coriandre & quelques cloux de geroſle, & deux ou trois heures après paſſés l'eau par un linge, & la conſervés pour en faire de la tiſanne quand il vous plaira, en mettant à diſcretion dans de l'eau avec quel-

ques écorces de citron pour donner le goût. La régliſſe peut encore ſervir.

Pour donner la couleur à toute ſorte de liqueurs.

Prenés du ſantal rouge réduit en poudre groſſiere, mettés le dans une bouteille, & verſés deſſus de l'eſprit de vin à diſcretion. La teinture ſera très foncée en cinq ou ſix heures, & vous vous en ſervirés pour donner la couleur aux liqueurs que vous voudrés.

Cette même teinture peut ſervir pour le viſage, en y mettant ſur un poiçon de liqueur gros comme une noiſette d'alun, un clou de géroflе, un peu de civette, & un peu de canelle. Elle eſt bonne pour rehauſſer le coloris.

Excellente Eau de ſenteur à peu de frais.

Prenés de bonne eau de roſe tirée par le bain marie, une livre ou deux; mettés cette eau dans une phiole large, emplie de feüil.

les de roses fraîches ; bouchés très-bien la bouteille avec de la cire & du parchemin : mettés-la au soleil un mois ou six semaines. Puis séparés l'eau dans une autre phiole, & y mettés pour chaque livre d'eau deux grains pesant de musc de Levant, & la bouchés bien. Cette eau est d'une odeur charmante, & qui dure long tems quelque partie qu'on s'en frotte, & même elle communique l'odeur aux personnes qu'on touche, après s'en être frotté les mains.

Eau Imperiale.

Faites secher au soleil pendant quinze jours les écorces de vingt-quatre oranges. Puis pilés un quarteron de noix muscades, autant de canelle, & autant de gérofles ; faites tremper cela dans de l'eau rose en une phiole, que vous exposerés dix sept jours au soleil. Ensuite pilés une livre de roses cueillies de deux jours, deux poignées de marjolaine, deux livres de la-

vande, deux poignées de romarin, deux livres de cyperus ou ſouchet, deux poignées d'hyſope, autant de roſes ſauvages, & autant de bétoine. Mettés le tout enſemble dans un vaiſſeau de verre, que vous expoſerés deux jours au ſoleil; puis ayant ajoûté de l'eau roſe, vous laiſſerés encore trois jours au ſoleil. Enſuite mettés dans un alambic un lit d'une livre de roſes, & pardeſſus vos aromats; mettés après une livre de violettes de Mars, & vos herbes par-deſſus, avec un ſcrupule de muſc, & autant d'ambre-gris. Adaptés le récipient au chapiteau, & diſtillés l'eau au bain de ſable fort doux. Ayant diſtillé l'eau préciſément & ſimplement, vous laiſſerés refroidir vos vaiſſeaux, vous les deluterés & remettrés ſur vos matieres une demie pinte d'eau roſe. Vous rajuſterés vos vaiſſeaux & diſtillerés cette eau, qui ſera meilleure que la premiere. Enfin vous remettrés du vinaigre & diſ-

tillerés

tillerés encore : le vinaigre aura des vertus très grandes, & sert particulierement contre le mauvais air en tems de peste.

Secret pour faire l'Orgeat.

Prenés une livre d'orge, l'ayant fait tremper dans l'eau pelés-le brin à brin, puis l'enfermés dans nn linge. Mettés ce noüet dans un pot où il y ait environ une pinte d'eau sur le feu ; ayant boüillie foiblement trois ou quatre heures, vous y mettrés une livre d'amandes douces pilées ; démêlés bien les amandes dans l'eau, ayant retiré le nouët d'orge, & pilés aussi l'orge, remettés l'eau d'amandes par-dessus, & passés-la par un linge. Pilés ensuite le marc de l'orge & des amandes ensemble, & ayant remis l'eau parmi, passés la une seconde fois, & elle sera fort chargée. Alors vous y mettrés une demie livre de sucre en poudre, & mêlerés la composition sur un petit feu, avec une spatule, tant

qu'elle ſoit en ſyrop, lequel ſera fait, lorſque les gouttes que vous en mettrés ſur le dos de la main resteront en maniere de perles. Il ſera tems de l'ôter du feu, & étant refroidi, vous lui donnerés l'odeur d'ambre, muſc, ou autres ſenteurs.

Secret pour le caffé.

Prenés ce que vous voudrés de févrolles que l'on donne aux chevaux, & qu'on apelle communément féves bouchottes. Mettés-les dans une poële ſur un feu de charbon, pour les griller juſqu'à ce qu'elles commencent à noircir. Puis vous prendrez un peu de miel avec le bout d'une ſpatule, & vous en humecterés les féves en les retournant bien, enſuite vous les ſécherés de la ſorte ſept ou huit fois, ou juſqu'à ce qu'elles ſoient noires dedans & dehors ou couleur de chataigne. Puis ôtés-les de deſſus le feu, & étant toutes chaudes vous y mettrés pour une grande

poignée de ces féves une demie once de caſſe mondée, & les imbiberés bien en les agitant le plus que vous pourrés ; puis vous les mettrés en poudre par le moulin, & vôtre caffé aura l'odeur & le goût du véritable caffé. Vous en mettrés à diſcretion dans de l'eau boüillir un boüillon, & vous en ſervirés à boire y mettant du ſucre ; on le peut boire clair en le laiſſant repoſer quelques momens, comme on fait pour le véritable caffé ; mais on le peut boire même avec le marc.

Autre Caffé.

Prenés un litron de ſeigle épluché, faites-le rotir juſqu'à ce qu'il ſoit couleur de minimes, le remuant avec une ſpatule. Puis vous le mettrés en poudre, & vous en uſerés mêlant parmi une cuillerée de cette poudre avec une autre cuillerée de veritable caffé, lui donnant un boüillon dans la caffetiere, comme nous avons dit ci-

dessus. Ce caffé est en usage chez quantité de personnes de qualité, qui le préferent au caffé pur, pour fortifier l'estomac, & en prendre le soir avant de se coucher.

La maniere de préparer le veritable Caffé.

Il faut torrefier la graine de Caffé dans une poële ou dans une terrine sur un feu de charbon sans flâme, le remuer ensorte que tous les grains se cuisent également jusqu'à ce qu'ils soient à demi brûlé & de couleur tannée. On broye ces grains dans un de ces petits moulins qu'on fait exprès. Il faut enfermer la poudre qu'on en a faite, & qu'on veut garder, dans un sac de cuir, ou dans une boëte d'Allemagne qui ferme à vis : c'est le mieux de n'en moudre qu'autant qu'on veut en employer sur le champ. Pour faire cuire la farine du caffé, on se sert d'une espece de cocquemart de cuivre étamé, ou d'une caffetiere de terre ver-

nissée. On y met dedans la quantité d'eau, ou du lait de Vache, que l'on veut. On la fait boüillir sur un feu vif sans flâme, & quand l'eau a tant soit peu boüilli, on y jette la farine du caffé. Sur trois tasses d'eau on y met une cuillerée comble du caffé, sur une le tiers, & ainsi à proportion; ensorte que chaque prise pese environ trois drachmes: & parce que aussi-tôt que cette poudre est dans l'eau boüillante, elle s'éleve, s'épanche & perd toute sa vertu, il faut rétirer la caffetiere du feu, remuer la boisson, qu'il faut tenir bien couverte, & puis la remettre sur le feu pour lui faire donner encore une douzaine de boüillons. Ensuite ayant retiré la caffetiere sur des cendres chaudes ou ailleurs, laissés reposer le tout pour donner lieu au marc de couler à fond; ce qui se fait plus facilement si l'on y verse une demie cuillerée d'eau froide.

Cette boiſſon étant préparée de la ſorte, on la verſe dans une taſſe par inclination pour la boire auſſi chaude qu'on la peut ſouffrir. On y met du ſucre ordinairement ſelon qu'on l'aime plus ou moins. Lorſqu'on prend le caffé le matin à jeun, il ne faut pas manger d'une couple d'heures, & quand on le prend aprés le diné, on ne doit le prendre qu'environ une heure après avoir mangé.

La maniere de préparer la boiſſon du Thé.

On fait boüillir dans un vaiſſeau propre à cet effet autant d'eau qu'on en veut faire de priſes, & on la retire du feu quand elle boult pour y jetter les feüilles de Thé à proportion : on couvre enſuite le vaiſſeau, & on laiſſe le Thé infuſer la troiſieme partie d'un quart d'heure, pendant lequel tems les feüilles de Thé s'affaiſſent au fond du vaiſſeau à meſure que l'eau en extrait la teinture ; enſuite on

verſe l'eau dans les taſſes, où l'on met une demie cuillerée de ſucre pilé ou de ſyrop de capillaires, ſi on le prend pour la poitrine. On boit la liqueur gorgée à gorgée le plus chaud qu'on peut. La doſe du Thé eſt d'environ demie drachme pour ſix priſes ou taſſes ordinaires. Ceux qui ſont œconomes, pour ne rien perdre de leur Thé, peuvent ſuivre la maxime de quelques Japonois, qui réduiſent le Thé en poudre ſi ſubtile qu'étant miſe dans l'eau boüillante elle s'incorpore avec elle, enſorte que ce mêlange ne ſemble faire qu'une ſimple teinture, qui n'eſt ni plus chargée ni plus déſagréable que la ſeule infuſion ; ce qui eſt d'autant plus œconomique que le Thé s'y met dans une quantité trois fois moindre, que celle de celui qu'on fait ſimplement infuſer.

Pour faire le Chocolat.

On fait fondre du ſucre royal mis en poudre dans une baſſine

avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, & quand le ſucre eſt en ſyrop on y mêle le cacao, la vanille, l'achiote, la canelle, le poivre de mexique, & les gérofles en poudre ſubtile ; on donne à la compoſition une bonne cuite, & on la verſe ſur une table polie, pour rouler & couper la pâte en la forme que l'on veut. On en prépare la boiſſon avec de l'eau ou du lait, comme on fait le caffé, & on la fait mouſſer avec un moulinet de buis qu'on roule entre les mains, & qui agite la liqueur dans la caffetiere.



CHAPITRE VII.

Qui contient les ſecrets pour les Confitures, Syrops, Gélées, Pâtes, &c.

Pour les noix confites.

IL faut acheter les noix à la ſaint Jean, ou environ, les pêler, ou les acheter toutes cernées, comme elles ſe vendent alors ſept ou huit ſols le cent. Mettés les auſſi-tôt dans l'eau pour les empêcher de noircir ; puis vous les ferés boüillir trois ou quatre boüillons, & jetter l'eau qui ſera amere ; vous en remettrés de nouvelle, & rëitererés comme devant juſqu'à trois fois, pour ôter toute l'amertume. Les ayant donc fait boüillir trois fois dans de nouvelle eau, vous les ôterés, & les jetterés pour la quatriéme fois dans

de l'eau fraîche, de peur qu'elles ne noirciſſent ; mais avant de les y mettre, il faut les tremper les unes aprés les autres dans cette eau, & en les ôtant auſſi-tôt les preſſer entre les doigts, pour en exprimer toute l'eau amere qu'elles peuvent contenir. Alors faites vôtre ſirop à l'ordinaire, dans lequel vous ferés boüillir quelques écorces de citrons, pour y donner quelque odeur; mais vous les ôteres aprés quelques boüillons, & y mettrés vos noix, que vous acheverés de cuire autant que vous jugerés néceſſaire. On ajoûte dans le ſirop quelques cloux de gérofle, mais fort peu, parce qu'ils feroient noircir les noix.

Pâte de fleurs d'oranges.

Prenés une livre des feüilles ſeulement de fleurs d'oranges, & la faites boüillir dans quatre pintes d'eau, juſqu'à ce que ces feüilles de fleurs d'oranges ſoient amorties & attendries. Puis les retirer &

les faire égouter ; ensuite vous les pilerés dans un mortier, versant dessus le jus de deux citrons, ou moins selon vôtre goût. Puis vous ferés fondre dans le jus qu'elles rendront une livre de sucre, & y mettés la pâte. Remués la un peu, & la laissés refroidir ; puis vous l'ôterés & la formerés à vôtre gré.

Pâte de Jasmin.

Prenés un quartron de jasmin & l'épluchés ; faites chauffer de l'eau, & mettés y vos fleurs jusqu'à ce qu'elles soient attendries, & qu'elles y ayent donné leur odeur. Alors retirés les fleurs & les faites égouter ; puis pilés-les dans un mortier de marbre. Mettés du sucre dans vôtre eau, & le faites cuire en sucre rosat ; mettés-y vôtre pâte, remués la, faites-lui prendre deux ou trois boüillons ; puis la retirés & la formés comme il vous plaira.

Pâte d'Abricots.

Prenés une livre & demie de ſucre, que vous ferés cuire en ſyrop; puis vous y mettrés trois livres d'abricots, pelés & pilés dans le mortier de marbre. Vous ferés du reſte comme ci-deſſus. Il faut choiſir des abricots bien mûrs.

Pâte de Groſeilles.

Il faut peſer dix livres de groſeilles, les mettre dans un poëlon, & une livre de ſucre clarifié. Faites-les écumer ſur le feu; puis ayant un peu boüillies, vous les ferés égouter ſur un tamis; puis les paſſés, & faites conſommer ou ſecher en maniere de pâte. Enſuite ayés du ſucre cuit juſqu'à ſiccité & mis en poudre. Mettés la pâte dans le poëlon, & verſés le ſucre cuit par deſſus la pâte. Il faut que tandis que vous verſerés, une autre perſonne remuë. Enſuite faites chauffer la pâte ſans la faire boüillir, & la formés ſur le réchaut de la maniere que vous voulés. On

peut par la même méthode faire toutes ſortes de pâtes, comme d'abricots, verjus, & autres fruits.

Pour faire une pâte de Verjus.

Prenés le verjus à demi mûr, faites en ôter les grains ou pepins; puis mettés ce verjus dans un poëlon, & environ une chopine d'eau pour trois livres de verjus. Faites-lui prendre un boüillon, puis le retirés & le faites égouter. Enſuite paſſés le par un tamis, & après conſommés le bien fort. Puis faites cuire vôtre ſucre, & ayant diminué le feu pour qu'il ne faſſe point boüillir, mettés y livre pour livre de verjus qu'il y a de ſucre, & continuerés à le cuire ſur ce feu doux. Enſuite vous dreſſerés la pâte de telle façon qu'il vous plaira.

Les Syrops de toutes ſortes de fleurs pour en extraire le goût & les odeurs.

Il faut mettre environ un demi ſeptier d'eau chauffer dans un poëlon; puis y jettés du ſucre à proportion de ce que vous avés de

fleurs ; faites-le boüillir, écumer & cuire, jusqu'à ce qu'en jettant une goutte de l'eau sur une assiete elle demeure collée dans l'eau. Alors mettrés vos fleurs en une térine vernissée, & la couvrés d'un linge ; versés vôtre syrop sur ce linge, pour le passer & faire couler sur vos fleurs. Ensuite vous le retirerés des fleurs qui seront toutes fanées, en reversant le tout sur le même linge. Vous mettrés ce syrop dans un vaisseau, que vous couvrirés & boucherés bien. Vous en mettrés une cuillerée, ou davantage, selon vôtre goût, dans les liqueurs, ou autres choses qu'il vous plaira.

Il faut que les fleurs soient bien épluchées. On ne prend ordinairement que les feüilles. Sur quatre onces de fleurs de tubereuses on doit mettre environ une livre & demie de sucre.

Syrop de Framboises & autres fruits.

Il faut écraser les framboises,

& les délayer d'eau suffisamment ; puis les passer pour séparer le marc qu'il faut jetter. Ensuite clarifiés la colature avec un blanc d'œuf battu avec de l'eau, & écumés-la bien ; après que vous y aurés mis une livre de sucre pour chaque pinte de jus. Faites boüillir & écumer jusqu'à ce que en ayant mis une goutte dans l'eau sur l'assiete, & versant l'eau, elle ne coule point avec. On en peut mettre dans telle liqueur qu'ou voudra.

Pour faire le Syrop d'Abricots.

Prenés six livres d'abricots bien mûrs ; coupés-les par morceaux, puis faites les boüillir dans trois ou quatre pintes d'eau, tant qu'ils soient presque cuits. Laissés les à demi refroidir ; puis les passés sur un tamis. Cela fait, vous en prendrés l'eau que vous passerés à la chausse, & la mettrés dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans ladite eau, que vous ferés cuire jusqu'à

ce qu'il ſoit en ſyrop, & que la goutte tombe juſqu'au fond d'un verre d'eau. Il faut bien écumer le ſyrop en le cuiſant, & lorſqu'il ſera fait le laiſſer refroidir, & le mettre dans des bouteilles pour vous en ſervir quand vous en aurés beſoin.

Pour faire le Syrop de Verjus.

Prenés du verjus en grain, pilés-le promptement, & le jettés ſur un tamis au-deſſus d'une térine y paſſer le clair que vous paſſerés à la chauſſe pour l'épurer. Enſuite mettés dans une poële à confitures quatre livres de ſucre que vous ferés fondre & cuire juſqu'à la groſſe plume. Vous prendrés deux pintes de jus de verjus bien paſſé, que vous mettrés dans la poële où eſt le ſucre, que vous pouſſerés promptement juſqu'à la conſiſtance aprochante du caramel de peur qu'il ne jauniſſe. Il faut prendre garde que la goutte que vous jettés de tous les ſyrops dans le ver-

re d'eau, pour connoître s'ils sont assez ou trop cuits ne tombe trop à plomb, car en ce cas le sucre est trop cuit & se candiroit ; si elle s'écarte vers le fond du verre, c'est la marque que nous désirons pour que le sucre soit assez cuit.

La maniere de faire des syrops de fruits particulierement de groseilles.

Prenés des groseilles rouges, passés les par un tamis au dessus d'une térine où autre vaisseau commode. Mettés ce vaisseau où est vôtre jus, à la cave, posé sur un tonneau, ou sur une planche pour qu'il ne touche point à terre ; & après que vôtre jus aura cuvé trois ou quatre jours passés-le doucement par un tamis dans un autre vaisseau ; puis le passés par la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Prenés ensuite quatre livres de sucre, que vous ferés fondre dans une poële à confitures, l'arrosant d'un peu d'eau, & le faites cuire parfaitement, ou jusqu'au caramel,

ſans pourtant le brûler. Alors verſés ſur vôtre ſucre, au travers de l'écumoire, deux pintes de vôtre jus de groſeilles, & lorſqu'il aura repoſé quelques momens faites cuire à perfection ſur un bon feu : j'ai dit ci deſſus la maniere de connoître quand le ſyrop eſt bien cuit. Mettés-le dans des bouteilles, & il ſe gardera fort bien ſans ſe gâter. L'on fait de même les ſyrops de ceriſes & de framboiſes, excepté qu'on ne les laiſſe pas cuver.

Pour faire la Groſeille liquide.

Prenés quatre livres de groſeilles bien epluchées ; vous en tirerés deux livres& demie des plus belles, & paſſerés la livre & demie qui vous reſte. Puis vous ferés fondre avec un peu d'eau dans une poële à confitures quatre livres de ſucre, & lorſqu'il ſera cuit à la plume, mettés-y vos deux livres & demie de groſeilles tirées avec le jus de la livre & demie. Enſuite

vous ferés cuire jusqu'à ce que vôtre syrop soit fait.

Pour faire la Cerise liquide.

Ayés deux livres de belles cerises, ôtés-en la queuë & les noyaux, & en tirés le jus que vous mettrés dans un poëlon avec une chopine d'eau, & quatre livres de sucre que vous ferés cuire en conserve de roses. Alors mettés-y six livres de belles & bonnes cerises, dont on ait seulement ôté la queuë & non les noyaux; faites les cuire & en éprouvés le syrop en jettant une goutte dans un verre d'eau, comme on a dit plus haut.

Pour faire la Cerise en noyaux ou sans noyaux.

Prenés huit livres de cerises avec leurs noyaux, ou sans les avoir ôtés, mettés-les dans un poëlon sur un petit feu de charbon, & en faites dissiper l'humidité superfluë ayant soin de les remuer de tems en tems. Puis ajoûtés quatre livres de sucre en poudre, & retournés les

cerises. Faites boüillir ensorte que le boüillon monte au dessus du fruit, & qu'on puisse écumer le syrop jusqu'à ce qu'il soit cuit; & lorsqu'il coule avec peine sur l'assiette quand la goutte est refroidie, c'est marque qu'il n'y a plus qu'à mettre cette confiture dans les pots.

Pour faire la confiture de framboises liquides.

Prenés quatre livres de framboises bien épluchées, & les moins écrasées que vous pourrés. Puis faites cuire à la grosse plume quatre livres de sucre. Retirés la poële du feu, & mettés dedans vos framboises tout doucement pour ne les pas écraser, & lorsqu'elles sont saisies par le sucre cuit elles ne se rompent pas si facilement: vous les remuerés un peu, & lorsqu'elles auront jetté leur suc, vous les acheverés promptement de cuire tant que le syrop soit fait.

Pour faire la confiture de Verjus.

Prenés de beau verjus en grain que vous fendrés par le travers avec la pointe d'un couteau, pour ôter les pepins. Puis jettés les grains épluchez dans de l'eau fraîche ; & lorsque vous jugerez en avoir environ quatre livres, retirés-le de l'eau fraîche, faites-le égouter sur un tamis, & le jettés dans de l'eau boüillante qui remplisse à moitié vôtre poële à confitures. Ne faites que fremir & non pas boüillir vôtre verjus ; & lorsqu'il nage sur l'eau ôtés le du feu, couvrés-le d'un torchon ou serviette, & le laissés refroidir pendant que vous clarifierés, & ferés cuire à la plume quatre livres de sucre. Puis vous mettrés égouter le verjus sur un tamis, & le jetterés dans le sucre cuit à la plume. Vous continuerés un petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd ; & sitôt qu'il verdira, faites-y bon feu, & l'achevés promptement, sans quoi

il noirciroit & jauniroit. Prenés garde à ne pas faire trop cuire le ſyrop, parce qu'il eſt ſujet à ſe candir. Si vous voulés le faire au ſucre en poudre, il faut éplucher vôtre verjus ſans le jetter dans l'eau, le mettre dans une térine, pour ne pas perdre le jus qui en ſort, en ôtant le pepin : puis vous aurés autant de livres de ſucre en poudre, comme vous aurés de livres de verjus épluché, que vous jetterés dedans vôtre verjus ſur un petit feu, afin qu'il ne faſſe que fremir, & il deviendra verd & beau ; vous l'acheverés promptement juſqu'à ce que le ſyrop ſoit fait.

Si vous voulés faire du verjus pelé, vous prendrés de beau verjus mûr, vous le pêlerés, & en ôterés le pepin avec la pointe d'un petit bâton, ou avec la pointe d'un petit couteau, & le mettrés dans une terrine, afin que le jus ne s'en perde pas. Puis vous prendrés autant de livres de ſucre que de livres

de fruit, le clarifierés, & ferés cuire à la plume. Vous jetterés le verjus dedans, le remuerés dans la poële, & le ferés boüillir tout doucement jusqu'à ce qu'il verdisse, & l'acheverés promptement. Laissés-le un peu refroidir, & le mettés dans les pots bien nets & bien secs.

Pour confire au sec & liquide des violettes de Mars doubles & simples.

Il faut avoir deux livres & demie de cassonade, ou de sucre clarifié bien net, ou en syrop bien cuit; le mettre dans une poële ou bassine sur un feu clair, ou plûtôt sur les charbons, jusqu'à ce qu'il boüille. Sitôt qu'il commence à boüillir jettés-y & enfoncés dedans une livre de violettes fraîchement cueillies, & avant le soleil levé, s'il est possible, en ayant ôté la queuë & le vert. Laissés-les boüillir un peu moins de demi quart d'heure, de peur qu'elles ne perdent leur couleur; en ce point elles seront parfaites si on ne veut

qu'une confiture liquide. Mais si on les veut au sec, il faut alors les tirer de dessus le feu, & aussitôt les ôter, le suc étant boüillant, les mettre égouter dans une passoire ou sur un linge jusqu'à ce qu'elles soient refroidies; & après remettés-les dans une poële sur un feu de charbons très-lent, & les remués continuellement avec la main pendant environ deux heures, jettant dessus par intervalles lentement, & en petite quantité du sucre royal en poudre pour les secher & candir.

Pour en faire de liquides du sucre clarifié, qui a servi à en faire de seches, il en faut mettre environ demie livre dans le même syrop, qui soit sur le feu & boüille auparavant, & les y laisser boüillir autant que les autres; il faut qu'elles trempent bien en boüillant.

Pour confire les Abricots lorsqu'ils ne sont ni trop mûrs ni trop verts.

Il faut prendre les abricots à demi

mi mûr, ou encore un peu verts. Si vous voulés les confire tout entiers, il faut en poussant le noyau avec la pointe d'un couteau, par celle de l'abricot, le faire sortir par le cul. Lorsque vous en aurés préparé quatre livres de cette maniere, vous aurés de l'eau boüillante sur le feu, & vous jetterés vos abricots dedans, ce qu'on apelle les faire blanchir, & prenés garde qu'ils ne se tachent dans l'eau. Levés les bien proprement avec une écumoire, & les mettés égoutter sur un tamis. Puis vous aurés quatre livres de sucre clarifié que vous ferés cuire à la plume. Vous y mettrés vos abricots tout doucement l'un après l'autre; puis étant mis sur le feu, vous leur ferez prendre deux ou trois boüillons seulement, & vous les retirerés de dessus le feu, & les laisserés refroidir. Par ce moyen ils jetteront leur humidité & prendront le sucre. Puis vous égoutterés le

ſucre & le ferés reboüillir ; & ayant boüilli ſept ou huit boüillons vous remettrez vos abricots dedans, & leur donnerés encore cinq ou ſix boüillons ; puis les laiſſerez repoſer deux ou trois heures, ou ſi vous voulez juſqu'au lendemain : après quoi vous les remettrez ſur le feu, & les acheverez, & garderez liquides avec leur ſyrop dans des pots. Si vous voulez les faire ſecs, ce qu'on apelle à mi ſucre, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes après que vous les aurez fait égoutter ; & étant ainſi dreſſez vous ſecoüerés du ſucre en poudre au travers d'une toile de ſoye pardeſſus, & les mettrés à l'étuve. Lorſqu'ils ſeront ſecs de ce côté-là, vous les retournerés & les arrangerés ſur un tamis ou clayon, & y ſecoüerés encore du ſucre en poudre au travers vôtre toile de ſoye ou étamine ; & lorſqu'ils ſeront bien ſecs également & refroidis, vous les pourrés mettre dans

des boëtes avec du papier gris ; & si au bout de quelque tems ils devenoient humides, il ne faut que changer le papier. Si vous voulés les faire par moitié, & les mettre en oreilles, vous pouvés faire de même. Toutes les sortes de prunes & la pêche se peuvent confire de la même maniere.

Pour confire les Abricots verts.

Il faut prendre des abricots verts les plus frais cuëillis que vous pourrés ; puis vous les mettrés dans une serviette, & suivant la quantité que vous en voulés faire ; vous pilerés une poignée de sel le plus fin que vous pourrés, que vous jetterés sur vos abricots. Puis vous les sasserés dans la serviette, & les arroserés avec une cuillerée ou deux de vinaigre, en les sassant dans cette serviette. Par ce moyen vous enleverés toute leur bourre ou leur premiere peau, puis vous les jetterés dans de l'eau fraîche pour les bien laver.

Il ne faut pas jetter cette premiere eau ; vous pouvés la laisser éclaircir, & l'ayant tirée au clair, vous la ferés boüillir pour en tirer le sel : puis après les avoir bien lavez dans cette premiere eau, vous les mettrez dans d'autre eau fraîche pour les bien laver. Puis vous ferés boüillir de l'eau dans une poële, & vous y jetterés vos abricots, après les avoir fait égoutter sur un tamis. On a soin lorsqu'ils sont dans l'eau boüillante d'en prendre de tems en tems avec l'écumoire, & d'éprouver, en les piquant avec une épingle, si cette épingle entre aisément, sans pourtant les faire trop cuire. Quand vous verrés que la peau ne fait aucune résistance, vous les ôterés du feu, & les ôterés avec l'écumoire pour les mettre dans de l'eau fraîche. Puis ayant préparé, clarifié, & fait cuire du sucre clarifié, vous mettrés vos abricots dedans & ferés boüillir à petit feu. Ils de-

viendront d'abord verds & beaux ; il faut pourtant les laisser un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau & qu'ils prennent sucre ; & après qu'ils auront reposé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conservent leur verd.

On peut encore ôter la premiere peau, ou bourre des abricots, en les lavant de lessive de cendres de bois neuf, ou de cendres gravelées ; puis les laver deux fois dans de nouvelle eau fraîche. La premiere maniere avec le sel est la meilleure & la plûtôt faite, ils en verdissent mieux, & en sont plus beaux. On met le sucre livre pour livre, pour les garder.

Pour faire le cotignac clair.

Prenés quinze livres, si vous voulés, de coins, trois livres de sucre, & deux pots, ou cartes d'eau. Coupés les coins par morceaux, pilés & nettoyez-les de leurs pepins, & faites les boüillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres & bien en

pâte ; alors mettés les dans un linge, pressés les, & prenés ce qui passera ; mettez-le dans un poëlon ajoûtés quatre livres de sucre, & faites boüillir doucement jusqu'à ce qu'en mettant avec l'écumoire quelque peu sur une assiete, il s'éleve en gêlée. Il faut alors l'ôter du feu, & le Cotignac est fait. Si on y laisse les pepins & la peau, que l'on fasse boüillir dans un nouët, la confiture est plûtôt rouge.

Pour le gros Cotignac.

Prenez quatre livres de coins, que vous pêlerés & mettrés coupés par morceaux dans un poëlon, avec suffisante quantité d'eau pour faire boüillir doucement, & les rendre tendres. Alors mettés dedans la poële quatre livres de sucre en pain, & faites cuire vos coins à petit feu ; lorsqu'ils seront à demi cuits, il les faut passer par une passoire, puis remettre dans la poële, & faire boüillir sur le feu ; remuant avec une spatule de bois, jus-

qu'à ce qu'en remuant vous voyés le fond de la poële. Il eſt alors tems de l'ôter du feu & de le dreſſer.

Pour faire le Caramel.

Faites cuire du ſucre tant qu'il ſoit preſque en poudre ; puis jettés pour demie livre de ſucre, une once de ſirop de capillaire, & auſſi-tôt jettés le tout dans l'eau fraîche.

Pour faire le Raiſinet.

Ayés la quantité que vous voudrés de raiſins noirs des meilleurs & bien mûrs, égrainez-les, jettez les grapes ; puis preſſés les grains entre les mains, & les mettés dans un chaudron, ou une poële de cuivre, avec leur jus. Faites le boüillir à un feu clair, remuant avec une ſpatule de bois, afin qu'il ne ſe brûle pas au fond ; lorſqu'il aura diminué d'un tiers vous le preſſerés par un linge clair pour tirer le reſte du jus, que vous remettrés dans le chaudron ou la

poële pour le faire boüillir & l'écumer, en remuant avec une ſpatule, principalement ſur la fin lorſqu'il commence à s'épaiſſir; pour connoître quand il ſera cuit, il faut en mettre ſur une aſſiette, & s'il eſt fait, lorſqu'il refroidit il devient ferme. Alors on l'ôte du feu, & étant froid, on le met dans des pots de grez.

Pour confire les Coins.

Prenés des Coins bien unis, qui ne ſoient pas pierreux, ce qu'on nomme coin femelle; coupés-les par quartiers comme vous voudrés, puis vous les pêlerés, & ôterés le dedans où ſont les pepins, & ce que vous trouverés de pierreux. Jettés les morceaux de coins dans l'eau fraîche; gardés les pelures & pepins, avec leſquels vous mettrés quelques coins des plus mal faits, & nettoyés de ce qu'ils peuvent avoir de pourri. Faites boüillir toutes ces éplûchures dans une poële à confitures, pour en faire une

forte décoction, que vous passerés par un linge blanc de lessive, qui soit fort, dans une terrine ou autre vaisseau. Puis vous mettrés cette décoction dans vôtre poële à confiture sur le feu, & y ferés cuire vos quartiers de coins. Lorsqu'ils seront suffisamment cuits vous y mettrés livre pour livre de sucre, ou du moins trois quartrons. Vous ferés boüillir doucement, & ils deviendroient beaux & rouges comme sang. Etant faits vous les ôterés du feu, & les mettrés dans des pots que vous ne couvrirés qu'un jour ou deux aprés. Pour faire les coins blancs, il ne faut pas faire la décoction des pelures. Lorsque les coins sont pelez, on peut les faire cuire dans de l'eau boüillante, & étant cuits, les retirer, & faire égoutter; puis les mettre dans le sucre écumé & boüillant; & après qu'ils auront eu dix ou douze boüillons, laissés-les réposer, & jettés dessus la motié

d'un jus de citron pour les blanchir ; puis les mettés sur le feu, & les achevés promptement.

Pour confire poires de Rousselet, poires musquées, & autres propres à mettre au sucre.

Prenés des poires de rousselet qui ne soient ni trop mûres ni trop vertes ; pelez les bien proprement, & les faites boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites à propos. Avant de les mettre boüillir on leur donne un coup de pointe de couteau par la tête jusqu'au cœur. Etant cuites ôtez les avec l'écumoire, & les jettez dans l'eau fraîche. Puis vous ferez cuire peu après à la plume autant de sucre que vous avez de livres de poires. Vous les mettrez dans ce syrop, & leur donnerez huit ou dix boüillons ; puis vous les ôterez du feu, les remuerez, & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité, & qu'elles prennent sucre ; puis vous les remettrez sur le

feu & les acheverez ; ſi vous voulez en mettre ſecher, vous ferez comme abricots.

Pour confire des Amandes vertes.

Il faut faire une leſſive de cendres gravelées ; mettre les amandes dans cette leſſive pour en enlever la bourre ; les bien laver & nétoyer dans de l'eau fraîche, puis les jetter dans l'eau boüillante, & prendre garde, avec une épingle dont on en pique quelqu'unes, ſi elles ſont aſſez cuites, ſans attendre qu'elles viennent à s'ouvrir. Puis jettés les dans l'eau fraîche & les mettez égoutter. Enſuite jettez les dans le ſucre clarifié legerement cuit, & encore plein d'eau. Lorſqu'on les a jetté dans ce ſucre boüillant elles reprennent leur verd, & on les acheve promptement de peur qu'elles ne noirciſſent. Il faut pour les garder livre pour livre de ſucre, & que le ſyrop n'en ſoit ni trop ni trop peu cuit.

Pour mettre ces ſortes de fruits

en compotes, après qu'on les a attendris à l'eau, il ne faut pour chaque livre que cinq à six onces de sucre au plus, & faire cuire le syrop comme si c'étoit pour la confiture ou aprochant, parce qu'elles s'éclaircissent assez en jettant leur humidité.

Pour faire des Cerises égrénées portatives.

Prenés une livre ou cinq quarterons de sucre au plus, que vous ferés fondre dans une chopine d'eau. Puis vous aurez quatre livres de belles cerises dont vous ôterez la queuë & le noyau. Vous mettrez vôtre sucre sur le feu, & lorsqu'il commence à boüillir jettez-y vos cerises, & les faites boüillir promptement trente ou quarante boüillons, ou jusqu'à ce que le syrop soit un peu épaissi; remuez la poële de tems en tems, & lorsqu'elles seront faites vous les ôterez de dessus le feu, & étant refroidies

vous les ferez égoutter dans un tamis ; puis mettez-en trois ou quatre l'une dans l'autre, & les placés sur des ardoises, ou sur de petites planches. Puis vous secoüerez du sucre dessus au travers d'un tamis de soye, & les mettrez dans une étuve, ou dans un four aprés qu'on a tiré le pain. Etant seches de ce côté-là, retournez-les & mettez du sucre en poudre comme de l'autre côté : vous pouvez faire de même avec des prunes de damas. Cette confiture est portative & fort agréable, il y a peu de personnes qui la sachent faire.

Pour faire la confiture de fleurs d'Orange en feüilles, ou en boutons, & même en petites branches.

Il faut prendre quatre ou cinq livres de fleurs d'orange, & pour ne rien perdre vous les mettrez dans un alembic, si vous en avez, avec huit pintes d'eau. Ayant lut-

té les vaiſſeaux vous diſtillerez juſqu'à deux pintes de bonne eau de fleurs d'orange. Laiſſez refroidir les vaiſſeaux, & déluttez les; puis mettez la fleur d'orange égoutter ſur un tamis. Enſuite vous la jetterez dans de l'eau fraîche, & pardeſſus vous répandrez le jus d'un petit citron pour la blanchir, vous en retirerez les boutons ou bouquets, & y mettrez des feüilles ſi vous voulez; faites-les tremper dans un petit ſucre fort leger, & ſeulement tiede, pour y prendre ſucre. Quand tout ſera froid, vous égoutterez le ſucre le plus que vous pourrez, vous lui donnerez trois ou quatre boüillons; & l'ayant ôté du feu, lorſqu'il n'eſt plus que tiede on y remet la fleur d'orange, & on l'y fait bien tremper. Le lendemain on les retire pour les faire égoutter de nouveau; on fait cuire le ſucre en ſyrop, & on l'ôte du feu pour y mettre les fleurs d'orange, lorſqu'il n'eſt plus qu'apro-

chant de tiede. On laiſſe bien prendre ſucre aux fleurs, & on les fait égoutter. Puis on les dreſſe ſur des ardoiſes, ou ſur des planchettes, ou feüilles de fer blanc. On met par-deſſus du ſucre en poudre que l'on paſſe par la toile de ſoye, on les met à l'étuve, & étant ſeches on les retourne ſur un tamis, on y remet du ſucre, puis on les reporte à l'étuve pour les achever de ſecher.

On fera la marmelade de fleurs d'orange avec les feüilles qu'on aura laiſſées. Prénez donc ces feüilles, lavez-les, & les preſſez dans une ſerviette pour en ôter toute l'eau; puis mettez les dans un mortier, & écraſez les à moitié, les arroſant pour les blanchir d'un jus de citron. Puis pour une livre de cette marmelade vous prendrez trois livres de ſucre bien clarifié, que vous ferez cuire à la plume: puis jettez vos fleurs, lorſqu'on l'aura laiſſé un peu froidir; remuez les

avec une ſpatule, afin qu'elles ſe mêlent bien dans le ſucre. Enſuite mettez la marmelade dans des pots que vous couvrirez lorſqu'elle ſera froide. Ainſi vous aurez de l'eau de fleur d'orange, des boutons & des feüilles ſeches, & de la marmelade. Si vous voulez la faire ſans la paſſer à l'alembic, vous la mettrez cuire dans une poële à confiture à grande eau; lorſqu'elle ſera cuite vous la jetterez dans de l'eau fraîche, ou dans d'autre eau boüillante; elle en ſera plus blanche ſi on y met le jus d'un citron. Vous la mettrez égoutter, & vous l'acheverez comme ci-deſſus. On peut la garder liquide de la même façon.

Pour faire la Marmelade d'abricots ou de pêches.

Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les durillons, les taches & pouritures; coupez-les par mor-

ceaux dans une poële à confiture dont vous sachiez le poids, & y ayant mis quatre livres d'abricots vous les réduirez à deux livres, en faisant un petit feu dessous la poële; puis vous prendrez deux livres de sucre en poudre, que vous mettrez sur vos abricots, les mêlant bien sur le feu l'espace d'un *Nôtre Pere*, & vous la dresserez dans des pots. Vous pourrez en mettre, & dresser en pâte sur des ardoises, ou dans des moules de fer blanc. On ne peut rien manger de meilleur. On peut avec une ou deux pommes cuites mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette Marmelade en faire des tourtes excellentes, ou bien avec une poire cuite dans la braize; il n'y a rien de plus exquis.

Pour faire la Marmelade d'abricots à la mode de France.

Prenez des abricots mûrs bons à manger, pêlez les bien propre-

ment, & les passez dans de l'eau boüillante sans les faire trop écarter. Mettez les égoutter, puis les passez au travers d'un tamis, faites secher & évaporer l'humidité; mettez ensuite sur chaque livre de marmelade une livre de sucre que vous ferez cuire à la plume; puis laissez reposer vôtre sucre, jettez-y vôtre marmelade, remuez-la avec une spatule; remettez-la un moment sur le feu, afin qu'elle prenne bien le sucre; & lorsque vôtre marmelade sera bien cuite, belle & transparente, vous la mettrez dans des pots.

Pour faire la Marmelade de cerises, framboises & groseilles.

Il les faut passer par un tamis, les dessecher, faire clarifier le sucre, & le cuire à la plume, y jetter la marmelade, & l'achever comme ci-dessus. On peut la dresser en pâte; & si on la veut plus claire & transparente, & qu'elle seche plûtôt, vous y mettrez un quar-

tron de ſucre davantage ſur chaque livre de fruit, mais elle en ſentira moins ſon fruit.

Pour faire une belle gelée de Groſeilles.

Prenés quatre livres de groſeilles bien épluchées ; puis faites fondre avec de l'eau quatre livres de ſucre en pain, & le faites cuire à la plume forte. Alors mettez-y vos groſeilles, & faites boüillir vivement pour couvrir les groſeilles du boüillon. Après ſept ou huit boüillons, ôtez-les du feu & les jettez ſur un tamis, apuyant doucement par-deſſus avec l'écumoire, pour qu'il n'y reſte que le moins de jus qu'il eſt poſſible. Remettez ce jus dans la poële ſur le feu, & vous éprouverez ſur une aſſiete lorſque la goutte ſe mettra en gelée, & alors vous la dreſſerez. Ceux qui veulent ménager le ſucre, & avoir grande quantité de gelée à moins de frais, peuvent mettre ſur quatre livres de ſucre

ſix livres de groſeilles bien épluchées, & faire comme ci-deſſus ; mais ils feront cuire un peu plus, & auront encore une belle gelée de groſeilles. On peut en mettre l'épaiſſeur d'un écu ſur les confitures rouges liquides, pour les conſerver, les tenir fraîchement, & empêcher qu'elles ne moiſiſſent ni candiſſent.

Pour faire la gelée de Verjus.

Prenés du verjus mûr, mettés-le dans une poële à confiture avec un ou deux verres d'eau ; lorſqu'il aura pouſſé un boüillon, & que ce verjus ſera tout amorti, mettés-le dans le tamis pour égoutter ; remettés le jus ſur le feu avec le ſucre, & le cuiſés en gelée, pour le mettre en pots.

Pour faire la gelée de pommes.

Prenés une douzaine de pommes de renettes, coupés les par petits morceaux dans une poële à confiture : puis vous y mettrés trois ou quatre pintes d'eau que vous ferés

boüillir jusqu'à la consommation de la moitié. Versés le tout dans un linge fort pour passer le jus, & presser les pommes, afin d'en tirer le suc. Vous y mettrés quatre livres de sucre que vous ferez cuire en gelée. Pour donner du goût à cette gelée, on y peut mettre un jus de citron, & si l'on veut la rapûre d'une moitié d'écorce de citron. On peut de cette gelée couvrir les confitures liquides blanches, pour les conserver, comme on a dit de la gelée de groseilles pour les rouges.

Pour faire la Conserve de fleurs d'orange.

Prenés un quartron de feüilles de fleurs d'oranges bien épluchées, puis vous les couperés le plus menu que vous pourrés, & les arroserés d'un peu de jus de citron. Faites cuire cependant à la plume forte deux livres de sucre clarifié; puis vous l'ôterés du feu, & le laisserés reposer un moment. Vous le remuerés ensuite tout autour

des bords, & au milieu avec une cuillier, puis vous y jetterés vôtre fleur d'orange, & remuerés promptement avec une cuillier. Puis vous aurés des moules de papier, dans lesquels vous en jetterés une partie, & dresserés l'autre partie en tablette sur du papier. Ce qui sera dans les moules, quand la conserve sera prise, vous le marquerés avec un couteau, de la grandeur que vous voudrés, & étant froide, elle se levera en passant la main par-dessous.

Pour la Conserve de violettes.

Prenés un quartron de violettes épluchées; pilés-les dans un mortier, & arrosés-les, en pilant, avec un poiçon & plus d'eau boüillante. Vous passerés la violette, pilée & détrempée, au travers d'un linge ou étamine. Ensuite vous ferés cuire à la forte plume deux livres de sucre clarifié; vous l'ôterés du feu, & le remuerés avec

une cuillier tout autour de la poële. Puis vous prendrés l'expression de vôtre fleur de violettes, que vous aurés passée & bien pressée par l'étamine, & la jetterez dans vôtre sucre cuit, que vous remuerés promptement avec la cuillier, & en mettrez dans des moules & en tablettes comme à la fleur d'orange.

Pour faire la conserve de rapure d'Orange de Portugal & Citron, ou chacune séparément.

Mettez un peu secher sur une assiete d'argent ou de terre la rapûre de citron & d'orange. Faites cuire vôtre sucre à la plume un peu moins qu'aux autres conserves; ôtez le du feu & l'agités avec une cuillier, tant aux bords de la poële qu'au milieu; jettez-y la rapûre de citron ou d'orange, ou toutes les deux ensemble; ensuite mettés dans des moules & en tablettes.

Pour faire des Amandes à la Prâline.

Prenés une livre ou cinq quartrons de ſucre, que vous ferez cuire à la plume; puis y jettés deux livres d'amandes bien triées, que vous remuerés bien avec une ſpatule, pour empêcher qu'elles ne s'attachent au fond de la poële. Remués-les donc juſqu'à ce qu'elles ayent pris tout le ſucre. Menés-les à la fin ſur un petit feu doucement, pour faire fondre les égremilles du ſucre, & faites enſorte qu'il n'en reſte point, & que tout s'attache autour des amandes, prenés bien garde qu'elles ne ſe mettent en huile; mais il faut les ôter lorſqu'elles petteront, parce qu'elles ſeront faites. Vous les laiſſerés dans la poële, & vous les couvrirez pour les faire reſſuyer, puis laiſſez les refroidir, & les mettés dans des boëtes. On prâline de même les avelines.

Pour

Pour blanchir les cerises, groseilles, framboises, raisins, fraises, & autres fruits

Il faut battre un ou deux blancs d'œuf avec de l'eau de fleur d'orange, puis y saucer le fruit, & mettre dans un plat ou une terrine avec du sucre en poudre ; lorsqu'il sera couvert de sucre, vous le mettrés sur un papier & sur un tamis : puis vous l'exposerés au soleil, ou devant un feu clair un peu éloigné pour le secher seulement. Pour les fruits rouges on peut se servir de jus de framboises ou de groseilles avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mais il n'y faut point d'œufs, & même on peut se passer aussi d'eau de fleurs d'orange. On glace de la sorte tous les fruits propres à glacer.

Pour faire des Marons glacez.

Levés la peau de vos marons vers le cul pour leur donner un peu d'air ; mettés les dans l'eau

bouillante,& vous éprouverez lorſqu'ils ſeront aſſez cuits, en les perçant avec une épingle par l'endroit que vous avés levé la peau, lorſque cette épingle entre facilement, ôtés les du feu, pelés les les uns aprés les autres le plus chaud que vous pourés, & les mettez ſur un tamis ſec. Puis faites boüillir de l'eau, & étant tous pelés, jettés-les dedans pour leur faire rendre toute leur eau rouſſe, ſans les remettre ſur le feu, mais ſeulement dans l'eau boüillante qu'on vient d'en ôter. Enſuite vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrés dans un ſucre léger, puis vous leur ferez prendre un boüillon tout doucement, les ôterés de deſſus le feu, les laiſſerés prendre ſucre; puis les mettrez égouter, & ayant mis encore du ſucre clarifié parmi vôtre ſucre leger vous le ferez cuire à la plume. Enſuite vous y mettrez les marons les uns après les autres; vous les remettrez ſur

le feu & ferez revenir vôtre ſucre à la plume ; puis ôtez du feu, laiſſez repoſer, remuez doucement la poële pour amaſſer l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de l'écumoire, ou avec une petite cuillier dont vous frotterés le bord de la poële pour faire troubler vôtre ſucre de la largeur de la main. Pendant cette agitation vous ſaucerez bien vos marons les uns aprés les autres, & les tirerez avec deux fourchettes pour les placer ſur un clayon ou ſur de la paille écartée, bien propre, dans un plat ou une terrine; & s'il y a quelque maron qui ſe ſoit lâché dans le ſucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire. Quand tout le ſucre ſera devenu trouble, on les met en forme de rocher ſur les clayons, & ils ſont excellens.

Pour faire du Maſſepain Royal.

Prenés une livre d'amandes douces, pelés les à l'eau chaude, jettez les dans l'eau fraîche, mettés-

les égouter, & les pilés & les arrosés tant qu'elles soient en maniere de pâte. Puis pour chaque livre d'amandes prenés demie livre de sucre que vous mettrés dans la poële à confitures avec un peu d'eau pour le fondre ; faites-le cuire à la plume, & l'ôtés du feu pour y délayer vôtre pâte. Remettés la poële sur le feu ; & tournés & retournés continuellement la pâte jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, prenant garde qu'elle ne s'y attache. Lorsqu'en passant la main dessus la pâte, elle s'unit & ne s'y attache pas, elle est assez cuite. Otés la du feu, & la dressés avec vôtre spatule sur des planches couvertes de sucre en poudre, & vous en soupoudrerés encore sur la pâte pour la manier, & la mettre en petits pains longs de la grosseur que l'on veut ; si vous voulés des massepains d'amandes ameres, vous mettés un quartron ou demie livre de ces amandes sur une li-

vre de douces. Lorſque vôtre maſſepain eſt en petits pains, & la pâte froide, vous la mettrés dans un mortier, & lui donnerés dix ou douze coups de pilon, pour la rendre maniable, en y mêlant la moitié d'un blanc d'œuf ſur livre ou livre & demie de pâte, ſi elle eſt trop dure, ou même un blanc d'œuf entier. On peut y mêler en la pilant quelque écorce d'orange & de citron confite, ſi on la veut liquide. Alors vous la mettrés ſur le ſucre en poudre deſſus les planches, pour la mettre en petits pains ou la filer en anneaux ou en bâton. Enſuite vous les ſaucerés dans du blanc d'œuf battu avec de l'eau de fleur d'orange, & les ferés égoûter en les retirant, & les jetterés dans du ſucre en poudre où vous les retournerés; puis les retirerés & les mettrés ſur du papier, pour les faire cuire au four médiocrement chaud, & tel que le maſſepain ne puiſſe en être brûlé, mais

qu'il prenne ſeulement une petite couleur.

Si l'on ne veut qu'un maſſepain leger, prenés environ demie livre de pâte d'amandes deſſechée; & la paſſés dans le mortier avec un blanc d'œuf, & une livre au moins de ſucre en poudre. Vous incorporerés le tout enſemble, &c.

Pour faire le Biſcuit de Savoye.

Prenés quatre œufs frais; battés & foüettés bien les blancs à part dans une terrine; & lorſqu'ils ſeront bien en mouſſe, jettés-y les quatre jaunes que vous foüetterés auſſi parmi les blancs. Enſuite mettés-y une demie livre de ſucre en poudre, puis vous battrés le ſucre & les œufs avec une ſpatule de bois faite en forme de palette n'ayant qu'un côté, vous y mettrés ſi vous voulés un peu de raclure de citron, ou un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'o-

range de Portugal , bien rapée & esſorée ſur les cendres chaudes, à la quantité d'une pincée ou deux ; & lorſque vous voudrés dreſſer vôtre biſcuit, vous y mettrés un peu auparavant un bon quartron & demi de bonne farine que vous incorporerez en la battant bien. Dreſſez cette pâte en pains ronds comme une piece de trente ſols, ou plus grands ſi vous voulés. Poudrés les de ſucre pour les glacer, & les empêcher de couler; faites-les cuire dans un four à maſſepains, ou autre four lorſqu'on a tiré le pain y faiſant brûler l'ame d'un fagot, dans un des côtez du four pour le réchauffer, & de l'autre côté un petit morceau de bois ſec allumé; cela donnera couleur aux biſcuits.

Pour faire les Biſcuits d'Amandes ameres.

Pelés à l'eau chaude trois quartrons d'amandes ameres, & un quartron d'amandes dou-

ces ; puis jettés les dans l'eau fraîche, ôtés les & les mettés égouter. Ensuite pilés-les & les réduisés comme en pâte propre à faire du pain, les arrosant une ou deux fois de quelques goutes d'eau, c'est-à-dire une cuillerée au plus ; & lorsqu'elles sont bien pilées, prenés huit ou neuf jaunes d'œufs que vous foüetterés. Puis vous délayerés vôtre pâte d'amande parmi ces jaunes d'œufs avec deux livres de sucre en poudre. Il faut que la pâte en soit plus ferme ou moins liquide que celle des biscuits de Savoye. Vous en prendrés avec la pointe d'un couteau, & la placerez par distances sur des feüilles de papier, & la formerez à vôtre gré, vous passerés par-dessus un peu de sucre en poudre pour la glacer. Aprés quoi vous la mettrés au four comme on a dit pour les biscuits de Savoye.

Pour faire des Méringues.

Foüettés bien quatre blancs

d'œufs frais, tant que tout ſoit réduit en mouſſe; puis mettés-y quatre cuillerées de ſucre en poudre ſubtile avec une petite goutte d'eau de fleurs d'orange, & un peu de muſc & d'ambre préparés, ſi l'on en veut. Mettés cette pâte, comme celle du maſſepain ſur une table ou planche, & la roulés avec un rouleau de l'épaiſſeur d'un écu ou deux; vous la couperés de la grandeur que vous voudrés, & ferés cuire à la moitié ou un peu plus & la retirerés du four. Faites une glace forte avec du blanc d'œuf, de l'eau de fleurs d'orange, du ſucre en poudre, & un peu de jus de citron pour blanchir cette glace, que vous épaiſſirés en maniere de boüillie cuite avec le ſucre en poudre. Vous y tremperés vôtre maſſepain l'un après l'autre, & le ferez ſecher ſous le couvercle du four couvert de feu pardeſſus.

Pour le maſſepain de canelle ou

de chocolat, prenés de la canelle en poudre bien tamisée, & un morceau de pâte bien dessechée. Pilés-la dans un mortier avec un blanc d'œuf, du sucre en poudre, & de vôtre canelle, tant que la Pâte en soit ferme & maniable. Etendez la avec un rouleau, coupés la de la forme qu'il vous plaît; faites les cuire & glacer ensuite; & si vous voulés qu'ils ne soient point trop secs, ne les faites cuire que d'un côté, & les glacés de l'autre avec eau de fleur d'orange chargée de sucre. Vous les mettrés secher avec le couvercle du four sur une table, prenant garde que le feu ne soit trop grand, de peur qu'il ne fasse souffler la glace. Lorsqu'elle est seche à propos elle est claire & transparente comme une véritable glace. On en peut faire de même avec du Chocolat. Pour ceux qui en Carême ont de la répugnance pour les choses où il y a des œufs, on peut à la place

prendre de la gomme adragant, la bien éplucher, & la mettre dans un gobelet avec de l'eau pure & un peu d'eau de fleurs d'orange ; il ne faut au plus que pour deux sols de gomme adragant. Lorsqu'elle est bien trempée, passés-la par un linge, & en prenés avec un morceau de pâte d'amandes dessechée, avec du sucre en poudre. Pilés bien le tout ensemble, & en faites du massepain, que vous rendrés ferme & maniable, & lui donnerés la forme que vous voudrés. Vous le glacerés avec de la glace d'eau de fleurs d'orange chargée de sucre, & si vous voulés vous y pouvés mettre de la rapûre de citron dessechée.

Pour faire des Gimbelettes.

Il faut, si vous voulez un quarteron de farine, avec une once & demie, ou deux onces au plus de sucre en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf au plus, un peu d'eau de fleurs d'o-

range, très peu d'ambre & muſc preparez; pêtrir le tout enſemble d'une pâte ferme, & pour cela on y augmente autant qu'il eſt beſoin de farine; mais ſi elle ne peut ſe manier pour la mettre en anneaux comme le maſſepain, il la faut mettre au mortier, & la rendre plus ſouple, avec une petite goutte d'eau de fleurs d'orange & d'eau claire; puis la filer en petits ronds. Vous la ferez revenir dans l'eau boüillante, & la dreſſerez ſur des feüilles de papier ou de fer blanc, & ferez cuire comme des biſcotins.

Pour faire les Biſcotins.

Prenez demie livre ou livre de ſucre, ſelon la quantité que vous en voulez faire; faites le cuire à la plume. Puis y jettez demie livre ou trois quartrons de farine; remuez promptement pour la mettre en pâte, l'ayant ôtée du feu. Il faut la dreſſer ſur la planche couverte de ſucre, la pêtrir prom-

ptement; puis la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleurs d'orange , un peu de musc & d'ambre si vous voulez. Lorsqu'elle est bien pêtrie & ferme vous la mettrez par petites boulles, puis les jetterez dans une poële où il y ait de l'eau qui boüille; elles vont d'abord au fond, & sitôt qu'elles y viennent au dessus, il les faut lever avec une écumoire, les mettre égoutter, les dresser sur des feüilles de fer blanc, si lon en a, sinon sur du papier, & les mettre dans le four pour les faire cuire, & leur faire prendre une belle couleur. Lorsqu'ils sont cuits, si l'on a de la peine à leur faire quitter le papier, vous mettrez ce papier sur une serviette moüillée, que vous aurez bien pressée, & cela fera détacher le papier.

Pour faire de petits pains de Citron.

Prenés un blanc d'œuf ou deux,

que vous battrez avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; puis prenez du ſucre en poudre, & vous y en mettrez juſqu'à ce que la pâte ſoit ferme ; melez y de la rapure de citron ; & le tout étant en pâte de maſſepain, vous la roulerez en petites boulles, groſſes à peu près comme le bout du pouce, que vous dreſſerez ſur du papier, & les aplatirez un peu, puis les mettrez dans le four, & les ôterez lorſqu'ils ſeront cuits.

Pour confire les écorces d'oranges pendante toute l'année, & principalement au mois de Mai.

Prenez des écorces d'orange coupées en quatre ; faites les tremper dans de l'eau claire environ dix jours, ou juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes pénetrées ; puis eſſuyez les entre deux linges, & les mettez dans un chaudron avec aſſez de miel pour les couvrir à moitié ; faites les boüillir un peu en les retournant continuellement ; vous

les ôterez du feu, & les remettrez boüillir le lendemain pendant un *miserere*. Vous ferez la même chose six ou sept jours, mais toûjours un peu moins de jour en jour, ayant soin de les remuer & retourner quand elles sont sur le feu. Après cela vous les ôterez de leur miel, & les remettrez sur de nouveau, les faisant boüillir un *Credo*; puis mettez les avec ce miel dans un vaisseau pour les garder, y ajoûtant de la poudre de canelle, girofles, & gingembre blanc.

Pour faire une Pâte de quelque fruit que ce soit.

Prenez la quantité de fruit que vous voudrez, pelez-le, & le faites bien cuire dans de l'eau; puis passez le jus par un tamis ou l'étamine; ensuite prenez dix livres de la pâte de fruit, six livres de bon sucre en poudre très-fine. Mettez cinq livres de ce sucre sur vos dix livres de pâte de fruit; faites cuire un peu cette pâte; puis vous en

mettrez avec une cuillier ſur des plaques de fer de diſtance en diſtance, ayant ſoin de ſoupoudrer les plaques de la livre de ſucre qui vous eſt reſtée. Faites ſecher alors cette pâte comme les macarons, deſſus un fourneau, au ſoleil, ou à un grand air, la tournant d'un côté à l'autre, & la ſoupoudrant ſoir & matin. Ces petits pains étant ſecs vous les mettrez dans des boëtes de ſapin dans du papier blanc, où ils ne ſe touchent point les uns aux autres. On peut faire de même les conſerves de roſes, bugloſſe, bourrache, en façon de pâte, même les groſeilles rouges, &c.

Pâte de Genes.

Prenez des pulpes de coins & de pommes odorantes, égale partie : ces pulpes ſe préparent en pilant les fruits, pilez & mondez avec de l'eau roſe, & paſſant la pulpe par le tamis. On deſſeche cette pulpe ſur le feu, la remuant avec une ſpatule de bois ; puis on

y ajoûte autant de ſucre que de pulpe, & on le cuit juſqu'en conſiſtance de pâte.

Gelée de Coins ou autres fruits.

Faites boüillir dans ſuffiſante quantité d'eau la chair & la pelure de coins, tant qu'ils ſoient fort pénetrés. Laiſſez apurer la décoction que vous en retirerez, ſoit au ſoleil, ou au feu, ou par réſidence; mettés y vôtre ſucre & le cuiſés en gelée.

Biſcuits de Genes.

Prenés quatre onces de ſucre, une livre de farine, un peu de coriandre & d'anis en poudre; mêlés le tout avec quatre œufs, & autant d'eau tiede qu'il eſt beſoin pour en faire une pâte, que vous ferés cuire au four; lorſqu'elle eſt cuite, on la coupe en cinq ou ſix tranches, que l'on fait recuire au four.

Biſcuits de la Reine.

Prenés douze onces de farine, une livre de ſucre fin & douze œufs,

dont on ôte trois jaunes, ajoûtés anis & coriandre à discretion; battés & mêlés bien le tout ensemble, tant qu'il s'en fasse une pâte assés liquide; on y met quelquefois du levain pour la faire mieux lever. Mettés cette pâte dans des cornets de papier, ou des tourtieres de fer blanc larges de deux doigts & deux fois plus longs, lesquelles se mettent dans une grande tourtiere au four, qui ne soit pas trop chaud.

Macarons.

Pilés bien une livre d'amandes douces, les arrosant d'eau rose; mettés-y une livre de sucre, battés bien le tout en pâte molle, dont vous ferés un rond autour d'un bassin ou plat, que vous mettrés dans un four tiede pour cuire la pâte en un feu lent. Lorsqu'elle est à demi cuite, on la retire du four, on la coupe par morceaux, qu'on met recuire au four sur du papier blanc.

Façon de Gâteaux trés-excellens.

Prenés deux blancs d'œufs frais,

que vous battrés long-tems, après avoir ôté les germes; ajoûtés un quartron de fine fleur de farine, & autant de ſucre en poudre; battés bien le tout, & y verſés pour quelques liards d'eau de vie, avec un peu de coriandre en poudre. Le tout étant bien mêlé, étendés la pâte ſur du papier de la largeur d'une aſſiete, ſoupoudrés la de ſucre & la mettés cuire au four.

Autre façon particuliere de Gâteau.

Prenés une douzaine de blancs d'œufs avec leurs coques bien lavés, battés & broyés dans un mortier de marbre, tant que les coques ſoient diſſoutes; puis ajoûtés le ſucre & la farine, mais moins de farine que de ſucre. Il faut que la pâte ſoit renduë un peu dure, l'étendre ſur du papier en forme de gallete, & la faire cuire au four lentement.

Crême ſans feu.

Prenés le deſſus & la crême du

lait, plein un plat; mettés y quatre cuillerées de ſucre rapé, & la groſſeur de la tête d'une épingle de bonne préſure que vous y diſſoudrés, puis remuerés le lait un peu pour le faire prendre également. Quand on veut ſervir cette crême on rape du ſucre deſſus, & on y verſe dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange. Si la préſure eſt bonne, elle fait prendre en un heure.

Crême cuitte en forme de flanc.

Battés dans un plat un jaune d'œuf avec un œuf entier; verſés peu à peu de ſucre à meſure qu'il fond, & environ le quart d'une cuillerée d'eau roſe. Ayant mis quatre onces de ſucre, on verſe le lait avec la crême en remuant, puis on la met prendre ſur les cendres chaudes ſans boüillir ni remuer le plat. On donne couleur avec une poële rouge. On ſert cette crême froide, & on rape du ſucre deſ-

ſus. Il faut environ une heure pour la faire prendre.

Pour faire une excellente Crême boüillie.

Prenés de la crême ou du lait nouveau; faites-le boüillir dans une poële avec de la mie de pain blanc, bien ſec, & émié fort fin, & avec du beurre frais. Lorſqu'il frémit on remuë toûjours avec la cuillier; puis délayés des jaunes d'œufs, & les paſſés par un linge; ajoûtés du ſucre & du ſel ſelon la quantité de vôtre crême; puis lorſqu'elle boult & commence à monter, mettez y les jaunes d'œufs, la remuant toûjours pour l'empêcher de s'élever juſqu'à répandre, & quand elle commence à rendre le beurre ôtez-la du feu, & pour la ſervir vous mettrés du ſucre deſſus.

Pour faire de la Crême foüettée.

Prenés ſuivant la quantité que vous en voulés faire, une chopine de lait, ou trois demi-ſeptiers de

bonne crême douce ; mettés y une ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange , avec un bon quartron de ſucre en poudre bien fine ; puis vous la foüetterés au bord de la terrine avec des verges de boûleau ou d'ozier. Vous la ferés en mouſſe , que vous ôterés à meſure pour la mettre ſur des plats ou aſſietes pour la ſervir.

Autre Crême.

Pelés à l'eau chaude douzaine & demie d'amandes ameres , & les pilés le plus que vous pourrés , les arroſant, & délayant un peu de lait ; puis paſſés les par l'étamine , & mettés en le lait parmi trois demi ſeptiers de bon lait , avec un quartron de ſucre & quelques cuillerées d'eau de fleurs d'orange; remués le tout, & l'ayant rendu tiede ſur le feu , vous y mettrés le gros d'un pois de préſure détrempée dans quatre cuillerées du même lait. Vous mêlerés avec une cuillier, & en remplirés des aſſie-

tes, que vous mettrés ſur la cendre chaude les couvrant d'une autre aſſiette, laquelle vous leverés de tems en tems pour en eſſuyer l'humidité. Lorſque la crême eſt priſe, on l'ôte de deſſus la cendre chaude & on la ſert. C'eſt ce qu'on apelle de la crême en façon de blanc manger; elle ſe peut garder deux jours.

Pour faire les Compotes d'Eté.

Compote de Framboiſes.

Faites cuire une demie livre de ſucre juſqu'à la plume : ce qu'on connoîtra, en prenant de ce ſucre avec la ſpatule & la ſecoüant en l'air; ſi ce ſucre s'éparpille, ſe file, & s'envole comme une plume, on dit qu'il eſt cuit à la plume. Jettés-y alors une livre de framboiſes bien épluchées & bien entieres; ôtés auſſi tôt la poële de deſſus le feu, & la laiſſés repoſer. Peu de têms après vous agiterés doucement la poële où ſont vos framboiſes, & leur donnerés enſuite un boüillon, ſi vous voulés,

puis vous les laiſſerez refroidir & les ſervirés : il ne faut pas oublier de les bien écumer pendant qu'elles ſont dans la poële.

La compote de groſeilles ſe fait de la même maniere.

Pour faire la compote de ceriſes.

Faites cuire preſque en ſyrop environ demie livre de ſucre, & y jettés vos ceriſes, dont vous ayés coupé la queuë à la moitié : donnés leur une douzaine de boüillons à grand feu, puis ôtés les de deſſus le feu, les remuez & écumés, & étant refroidies ſervés-les.

Compote d'Abricots verts.

Mettez de l'eau à moitié un chaudron ſur le feu, & jettez-y pour un ſol ou deux de cendres gravelées ; & lorſque cette leſſive aura boüilli ſept ou huit boüillons, mettés-y la valeur d'un litron d'abricots verds, que vous remuerez doucement avec l'écumoire, & les maniés pour voir s'ils quittent leur

bourre. Si-tôt qu'ils la quitteront ôtez les & les jettés dans l'eau fraîche. Ensuite vous les nétoyerés avec les doigts, & les jetterés à mesure dans d'autre eau fraîche; puis vous ferés boüillir de l'eau dans une poële à confitures, & les y mettrés pour les faire blanchir & cuire jusqu'à ce que l'épingle les perce facilement. Otez-les alors & les faites égouter. Puis clarifiés une chopine de sucre, & lorsqu'il boüillira jettés y vos abricots, & les faites boüillir doucement environ deux douzaines de boüillons; & quand ils commenceront à verdir donnez-leur encore sept ou huit boüillons à bon feu. Ensuite les ôtés, les remués & écumés, les laissés refroidir, & les servés.

Autre maniere de faire la Compote d'Abricots verds.

Prenez la quantité que vous voudrés d'abricots verds, mettés-les dans une serviette avec une poi-

gnée de sel, & les sassez & resassez en les arrosant de quelques cuillerées de vinaigre. Par ce moyen vous enleverés plus promptement la boure; puis les lavés dans de l'eau fraîche. Ensuite mettés-les dans de l'eau boüillante pour les cuire à peu près; puis les jettés dans de l'eau fraîche, & préparés vôtre sucre dans lequel vous les jetterés, ayant fait égouter auparavant & vous les cuirés doucement jusqu'à ce qu'ils verdissent, pour lors vous les acheverez promptement.

Pour faire la Compote d'Abricots ou de Pêches lorsqu'ils sont en maturité.

On les pele si l'on veut, mais la compote sent plus le fruit lorsqu'on ne les pele pas; on en ôte les noyaux, & on en tire les amandes. Puis vous ferés cuire en sirop une demie livre de sucre, plus ou moins, selon la quantité que vous voulés faire d'abricots. Vous y jetterés vos fruits & vos amandes;

vous leur donnerés une trentaine de boüillons, & retirerés la poële du feu, l'agitant doucement pour amasser l'écume que vous retirerés avec un morceau de papier, ou une carte à joüer. Puis vous les mettrés sur le feu, lorsqu'ils on jetté leur eau, & leur donnerés encore dix ou douze boüillons, puis s'il y a de l'écume vous l'ôterés, & la compote est faite. Si les abricots étoient trop durs on peut les passer auparavant à l'eau chaude, & les mettre après dans l'eau fraîche, puis les faire égoutter, & les mettre dans le sucre bien cuit en syrop, de peur que l'étant moins ils ne se missent en marmelade.

Pour faire des Compotes de pêches, abricots & prunes grillés.

Prenez la quantité que vous voulez de pêches, prunes, ou abricots; faites-les griller de tous côtez sur un réchaut de feu ardent; pelés les ensuite le plus proprement

que vous pourrés, & les mettés dans un plat d'argent ou une térine bien nette, avec une ou deux bonnes poignées de ſucre en poudre, & de l'eau en petite quantité ſeulement pour fondre le ſucre: vous les remuerés ſur le feu, & leur donnerés quatre ou cinq boüillons; puis les laiſſerés refroidir, & quand on eſt prêt de les ſervir on y met le jus d'un citron ou d'une orange.

Pour faire des Compotes de prunes de Perdrigon.

Pilez environ deux livres de prunes de Perdrigon, & les jettés à meſure dans de l'eau fraîche, puis les ferés égouter & les jetterés dans de l'eau boüillante, & leur ferés prendre un boüillon; vous les retirerez & les ferez égouter. Enſuite vous les arrangerez dans demie livre ou trois quartrons au plus de ſucre cuit en ſyrop un peu fort; vous les remuerez doucement dans la poële, & les remettrez ſur le feu. Vous leur donnerez ſept

ou huit boüillons, les retirerés, les écumerés, les laisserés refroidir & les servirés.

Les prunes de lit de verd se font de la même maniere. Si elles ne sont pas mûres vous les ferez cuire un peu plus, prenant garde néanmoins qu'elles ne s'écrasent dans l'eau.

Compotes de mirabelles, de damas violet & noir, de prunes de sainte Catherine, & autres.

Prenés de l'une de ces prunes la quantité que vous voulés, supposons deux livres; passés-les à l'eau boüillante, sans les peler, sur tout les mirabelles; vous les mettrés ensuite dans demie livre de sucre cuit en syrop, & les acheverés comme celles de Perdrigon.

Compote de Verjus en grain.

Prenés une livre ou deux de verjus en grain, le plus beau; ôtés-en les pepins avec la pointe d'un couteau, & jettés le grain dans de l'eau fraîche, de laquelle vous

le retirerés & ferés égoutter, pour le mettre dans l'eau boüillante. Puis retirés la poële du feu, & laissés refroidir, retirés le & le faites égoutter, pour le jetter dans une livre de sucre fondu sur le feu; faites boüillir à petit feu, & lorsque le verjus verdira, achevés le promptement comme les autres compotes : mais ayés soin de ne pas trop faire cuire le syrop.

Compote de Verjus pelé.

Otés la peau & les pepins de deux livres de beau verjus, & le mettrés dans un plat ou terrine : puis faites fondre une livre de sucre, le clarifiés si vous voulés, & le faites cuire à la plume. Puis y jettés vôtre verjus pelé, & ferés encore cuire le syrop jusqu'à ce qu'il soit bien à propos, évitant de le faire trop cuire, de crainte que le verjus ne se brûle & noircisse. On fait de même les compotes de muscat.

Compote des petites poires de Muſcat qui ſont les premieres venües.

Pelés deux livres de ces poires, ratiſſez en la queuë, & en coupés le bout. Jettés-les à meſure dans l'eau fraîche, & les en ayant retiré, faites les égouter, & les jettés dans de l'eau boüillante; & lorſqu'elles ſeront preſque cuites, retirés les, & les jettés dans l'eau fraîche. Puis retirés-les, & les faites égouter pour les mettre dans demie livre de ſucre qui boüille ſur le feu, & les y laiſſerés juſqu'à ce que le ſyrop ſoit preſque fait; puis les ôtés, les remués, & écumés bien; mettés y le jus d'une moitié de citron, laiſſez refroidir, & les ſervés.

On fait de même les compotes de poires de rouſſelet, de martin ſec, de jargonnelle & blanquettes; mais comme elles ſont plus groſſes que les muſquées, on peut les faire blanchir, c'eſt-à-dire, les faire cuire avant de les peler. Il

n'y a point au reste de difference dans la maniere d'en faire les compotes.

Compotes de grosses poires comme celle de Beurré, de Messirejan, de Bergamotte, de Verte-longue, de Bzidery, de Moüillebouche, d'Amadotte, de double Fleur, de bon Chrétien d'hyver, de Franc-real, & autres.

Faites boüillir dans l'eau la quantité que vous voulés de l'une de ces poires, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; ensuite pelés-les, ôtés-en le dedans, & les jettés dans de l'eau fraîche: puis vous ferés fondre du sucre à proportion, vous les y mettrés, & ferés vôtre syrop comme aux autres compotes. Otés-les du feu, remués & écumés-les bien; pressez dessus la moitié d'un citron, & les laissés refroidir, ou les servés chaudes si on le veut.

Compotes de poires à la braize.

On peut faire cuire à la braize toutes grosses poires ci-dessus pour

en faire des compotes. Etant cuites à propos, mettés-les un moment dans la braize pour les peler plus aisément, & leur donner belle couleur. Puis vous les pelerez, ôtez le milieu & les jettez dans un petit syrop, ou dans du sucre en poudre & un verre d'eau. Vous les ferez boüillir, & prendrez garde de les faire trop cuire.

Les compotes de coins à la braize se font de la même maniere; les coins blancs se passent à l'eau de même que les poires, & l'on y met même dose de sucre qu'aux compotes de poires.

Compotes de pommes à la Portugaise.

Prenés des pommes que vous couperez par la moitié, & en ôterez le milieu; puis vous les mettrez dans une tourtiere avec du sucre en poudre dessus & dessous. Couvrez la tourtiere de son couvercle, & la mettés sur le feu, & aussi du feu sur le couvercle.

Vous les ferés cuire de la sorte jusqu'à ce que le sucre soit roux & en caramel, sans pourtant les faire brûler. On sert ces compotes toutes chaudes. C'est le mieux de faire cette compote dans une assiette d'argent.

Compotes de pommes en gelée.

Prenés des pommes de rénette, que vous couperés par quartiers, les pelerés, en ôterés le cœur, & les mettrés dans de l'eau fraîche : puis coupés quatre ou cinq pommes par morceaux, que vous mettrés avec les pelures des autres pommes cuire dans deux pintes d'eau; puis passés le clair par une étamine ou un linge, & dans cette eau vous mettrés demie livre ou trois quartrons de sucre : mettés-la sur le feu, & y jettés vos quartiers de pommes, faites les cuire doucement pour ne les pas mettre en marmelade ; & étant cuites, retirés-les de dessus le feu, ôtés les l'une après l'autre, & les pressés

entre deux cuillerées pour en faire ſortir le jus, & les arrangés ſur une aſſiete. Alors remettés vôtre jus ſur le feu, & le faites cuire juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, évitant de le faire brûler. Etant ôté & un peu refroidi, vous le remuerés bien avec un cuillier, & en couvrirés vos pommes, que vous pourrés ainſi garder quartre ou cinq jours.

Compotes de pommes à la boüillonne.

Coupés par moitié la quantité de pommes que vous voulés ; ôtés-en le cœur, & les arrangés dans une poële, & pour environ huit pommes vous y mettrés chopine d'eau avec un quartron de ſucre. Couvrés-les d'un plat, mettés-les ſur le feu, les faites boüillir, & les ôtés du feu quand il n'y a preſque plus de jus, dreſſés-les & les ſervés.

On fait de même les compotes de pommes de calville.

CHAPITRE VIII.

Qui contient les Secrets pour le Tabac.

Pour mettre le Tabac en poudre.

IL faut décorder le Tabac & mettre les feüilles étenduës sur un tapis secher au soleil, puis le piler au mortier; ensuite le passer par un sas assés gros pour le plus gros grain que vous voulés avoir. On le sasse à mesure qu'on en a pilé une petite quantité, ou bien on le met au petit moulin, fait exprès pour le Tabac, & il y passe en aussi fin & gros grain que l'on veut en haussant & baissant la petite meule.

Pour purger le Tabac.

Vous ajusterés une toile forte & bien serrée dans une petite cuve, qui ait un trou au-dessous, que l'on

débouche pour faire écouler l'eau quand on veut. Cette toile couvrira tout le dedans de la cuvette, & sera arrêtée tout autour des bords en dehors. Vous mettrés dedans vôtre Tabac, & de l'eau par dessus. Aprés qu'il aura trempé vingt-quatre heures vous ferés égouter l'eau, vous en remettrés d'autre si vous voulés le mieux purger, jusqu'à trois fois, & vous presserés le Tabac dans vôtre toile, pour exprimer l'eau le plus que vous pourrés à chaque fois. Ensuite vous ferés secher vôtre Tabac au soleil sur des clayes d'ozier couvertes de toile très-serrée. Etant bien sec, vous le remettrés dans la cuvette comme auparavant avec suffisante quantité d'eau de senteur, comme celle de fleurs d'orange, ou l'eau d'Ange. Vous ferés écouler l'eau au bout de vingt-quatre heures, & ayant exprimé tout ce qui peut en sortir, vous remettrés le Tabac secher comme devant. Vous le re-

muerés de tems en tems, & l'arroserés encore d'eau de senteur. Il faut tout ce préparatif pour le disposer à recevoir l'odeur des fleurs. Si on le veut faire moins excellent, & perdre moins de poudre de Tabac, on peut ne le passer qu'une fois à l'eau, comme pour le purger plus foiblement. Cette purgation suffira d'autant mieux, si lorsqu'il seche au soleil on le remet plusieurs fois en pâte en l'arrosant deux ou trois fois d'eau de senteur, le laissant secher à chaque fois sur les clayes.

Pour parfumer le Tabac aux fleurs.

Les fleurs de tubereuses, de roses musquées, de jasmin & d'orange communiquent le plus aisément leur odeur. Il faut avoir une caisse garnie de papier bien sec, & y faire un lit de Tabac épais d'un pouce, puis un lit de fleurs, & continuer tant qu'on a de Tabac. Après avoir laissé cela vingt quatre heures, vous separerés les fleurs en

sassant le Tabac, & mettrés d'autres fleurs ; continués de la sorte tant que vôtre Tabac ait pris assez d'odeur, & alors mettrés-le dans des boëtes pour le conserver.

On peut mettre les fleurs sur chaque lit de Tabac entre deux papiers piqués de trous d'épingles, & vous sasserés le Tabac, qui pourra être entré par ces trous dans les fleurs, par un tamis de crin assez clair.

Il faut renouveller les fleurs quatre ou cinq fois ; cette méthode est la moins embarassante, & le Tabac prend l'odeur également bien.

On fait un Tabac d'odeur fort agréable avec des boutons de roses, dont on ôte adroitement le calice verd avec le pistille qui est au milieu, & à la place on fait entrer un colu de gerofle, ayant soin de ne pas écarter les feüilles, qui sont entassées & pressées. On met ces boutons ainsi préparés dans un vaisseau de verre que l'on bouche

bien ; on l'expose un mois ou environ au soleil, & ensuite on se sert de ces boutons pour le tabac.

On fait le tabac de mille fleurs, avec quantité de fleurs de differente odeur mêlées ensemble, ménageant la quantité de chacune, selon le plus ou le moins d'odeur qu'elle peut donner, ensorte qu'il n'y en ait point qui prédomine.

Pour faire le Tabac d'odeur à la façon de Rome.

Prenés vôtre tabac parfumé aux fleurs, mettez-le dans un mortier ou autre vaisseau convenable, versez dessus du vin blanc, & si vous voulez, vous y ajoûterez des essences d'ambre & musc, ou autres qu'il vous plaira, & remuerés vôtre tabac, & le frotterés entre vos mains. Vous en aurés ainsi de telle odeur que vous voudrez, & mettrez chacun à part dans des boëtes que vous marquerés, pour ne vous pas méprendre à la qualité de chaque sorte.

Pour le Tabac d'odeur de Civette.

Prenez un peu de civette dans la main avec un peu de tabac ; étendez de plus en plus cette civette en la brisant dans la main avec de nouveau tabac, & l'ayant ainsi mêlé & remélé en le maniant, vous mettrés le tout dans sa boëte. Vous ferés la même chose pour les autres odeurs.

Pour le tabac ambré, c'est le mieux de faire chauffer le cul d'un mortier, & y broyer vingt grains d'ambre, y ajoûtant peu à peu une livre de tabac, que l'on manie ensuite entre les mains pour bien mêler l'odeur.

Pour le Tabac d'odeur, façon de Malthe.

On prend le tabac parfumé à la fleur d'orange, & ensuite on le parfume à l'ambre, comme nous venons de dire, ensuite avec environ dix grains de civettte qu'on broye avec un peu de sucre dans

le mortier, mêlant parmi peu à peu le tabac à la quantité d'une livre ou davantage, en augmentant à proportion des odeurs.

Véritable méthode du Tabac de Malthe.

Prenés des racines de rosier & de la réglisse dont vous ôterés la premiere peau, de chacun à discrétion. Mettés ces deux choses en poudre, & la passez par un tamis, puis donnés-y l'odeur qu'il vous plaît, ou comme on fait celui que l'on vend à Paris, mettés-y un peu de vin blanc ou d'eau-de vie, ou tant soit peu d'esprit de vin, & maniés bien; c'est la vraie façon de Malthe.

Pour le Tabac façon d'Espagne parfumé.

On broye dans un petit mortier vingt grains de musc avec un peu de sucre, on y ajoûte peu à peu du tabac jusqu'au poids d'une livre; puis on broye dix grains de civette, on remêle du tabac musc,

qué pour le charger de la civette. Enfin on manie le tout ensemble. Pour le Seville, on ajoûte seulement vingt grains de vanille, qui entre dans le chocolat.

Ceux qui aiment l'odeur plus douce dans le tabac, peuvent mettre plus de tabac ou moins de parfum. Il faut prendre garde de laisser les tabacs d'odeur exposés à l'air ; mais le bien enfermer, afin qu'il ne s'évente pas.

Comme le Tabac d'Espagne est très-fin, & tirant sur le rouge ; il faut prendre de bon Tabac d'Hollande purgé, rougi, & grené, le piler & le passer par un tamis de soye très-fin. On lui donne telle odeur que l'on veut, après qu'on l'a purgé comme nous avons dit dans la maniere de purger le tabac.

Il n'y a point d'inconvenient de se servir du tamis préparé aux fleurs pour lui donner ensuite, quand on veut, une odeur de musc, d'am-

tité de Tabac bien purgé que vous jugés à propos, mettés-le dans un vaiſſeau de large ouverture, & y mêlés de la couleur maniant bien le Tabac parmi cette couleur, & lorſqu'il eſt en pâte bien empreinte de la couleur, laiſſez-le repoſer juſqu'au lendemain, & le mettés après ſecher promptement au ſoleil, étendu ſur une toile, le remuant de tems en tems pour qu'il ſeche partout. Enſuite vous le gommerés de gomme adragant broyée & détrempée fort liquide avec de l'eau de ſenteur. On ſe moüille les mains de cette eau de gomme, & on mene le Tabac pour le gommer le plus également qu'on peut.

On le fait ſecher au ſoleil, & lorſqu'il eſt bien ſec on paſſe par le ſas le plus fin qu'il eſt poſſible la couleur qui ne tient pas au Tabac, & enſuite ce Tabac eſt en état d'être parfumé comme on veut.

CHAPITRE IX.

Qui contient les secrets pour les Taches.

Pour ôter les Taches de fer sur le linge.

FAites boüillir de l'eau dans un vaisseau, & exposés les taches à la fumée de cette eau ; puis mettés dessus du jus d'ozeille avec du sel ; & le linge en étant bien pénetré, il faut le mettre à la lessive.

Pour lever les taches de cambouis.

Vous mettrés du beurre sur l'endroit & le frotterés ; puis avec du papier gris, & du feu dans une cuillier, vous leverés le tout ensemble comme on leve une tache de cire.

Pour les taches de pissat.

Vous ferés boüillir de l'urine,

puis vous en laverés la tache, & ensuite vous le laverés avec de l'eau nette.

Pour ôter toutes sortes de taches sur le drap de quelque couleur que ce soit.

Prenés une demie livre de miel crud, un jaune d'œuf frais, & le gros d'une noix de sel armoniac; mêlés bien le tout ensemble, & en mettés sur les taches des étoffes de soye; & l'y ayant laissé quelque peu de tems, vous laverez d'eau fraîche, & la tache ne paroîtra plus. L'eau empreinte de sel de soude, de savon noir, & de fiel de bœuf ôte fort bien les taches de graisse de dessus les draps & autres étoffes.

Pour ôter les taches d'huile.

Prenés savon blanc ce que vous jugerés à propos, coupez-le menu, & le mettés dans une bouteille à demi remplie de lessive, puis jettés-y gros d'une noix de sel armoniac, deux jaunes d'œufs frais,

du ſuc de choux, & fiel de bœuf à diſcretion, enfin une once de tartre en poudre ſubtile & tamiſée. Enſuite vous boucherés bien la bouteille, & la tiendrés expoſée au ſoleil de midy pendant quatre jours; puis vous verſerés de cette liqueur ſur les taches, & les en laverés bien dedans & dehors; enſuite laiſſerés ſecher, puis laverez d'eau claire, & ſi vous voulez avec le ſavon ſuivant & étant ſec, les taches n'y feront plus.

Savonnettes pour ôter les taches.

Prenés ſavon à fouler, ou ſavon mou, mêlés & incorporés avec cendres de vigne paſſées par le tamis de ſoye, & craye auſſi pulveriſée, alun, & tartre auſſi en poudre; le tout bien incorporé dans un mortier de fonte, vous en ferés des ſavonnettes que vous ferés ſecher à l'ombre, & dont vous vous ſervirez en frottant les taches, que vous laverés d'eau claire par après.

Pour ôter les taches de poix & de térebentine.

Enduisés bien la tache de bonne huile d'olive, & laissés un jour & une nuit secher, puis avec l'eau chaude & la savonnette ci-dessus vous dégresserés entierement l'étoffe.

Pour ôter les taches d'encre sur le drap & le linge.

Moüillés incontinent le linge dans du jus de citron, dans du suc d'ozeille, ou dans du vinaigre empreint de savon blanc.

Pour ôter les taches d'huile sur le satin & autres étoffes, & même sur le papier.

Si la tache n'est pas vieille, prenés de la cendre de pieds de mouton calcinés, laquelle encore chaude doit être mise dessus & dessous la tache; & ayant mis par dessus quelque chose de pesant, on le laissera ainsi pendant la nuit, & si la tache n'est pas bien emportée,

il faut remettre de nouvelle cendre récente une ſeconde fois.

Boulettes pour ôter les taches.

Prenés demie livre de ſavon, quatre onces d'argile, & une once de chaux vive, le tout étant détrempé d'un peu d'eau, on en fait de petites boules dont on frotte les taches, qu'on lave par après.

Pour les étoffes de ſoye.

On frotte les taches, ſur la ſoye, d'eſprit de térebentine; cet eſprit s'exhale, & avec ſoi emporte l'huile de la tache.

Pour remettre les paſſemens d'or & d'argent en leur premiere beauté.

Prenez un fiel de bœuf & un fiel de brochet; mêlés-les avec eau nette, & en frottés vôtre or ou argent, & vous le verrés changer de couleur.

Pour recolorer les Tapis de Turquie.

Il faut bien battre le Tapis avec une verge, tant qu'il ne ſoit plus

poudreux, puis s'il y a des taches d'encre, on les ôte avec le jus de citron ou d'ozeille, dont on les imbibe bien, puis on les lave d'eau fraîche, & aussi-tôt on secouë l'eau d'entre les filets du Tapis, & quand il est bien sec on frotte tout le Tapis avec la mie d'un pain blanc tout chaud; & quand vers la nuit le Ciel est bien serein, on l'y expose pendant une ou deux nuits.

Pour faire retourner les Tapisseries à leur premiere beauté, quand les couleurs en sont ternies & gâtées.

Vous secoüerés & nétoyerés bien la Tapisserie; puis vous prendrés une brosse de poil fort rude, avec laquelle vous enleverez toute la craye dont vous aurez couvert vôtre Tapisserie, & que vous y aurez laissé pendant sept ou huit heures. L'ayant ôtée, remettez-y-en de nouvelle, & l'y ayant laissée comme auparavant, vous la retirerés de même avec les brosses; & après

cela vous secoüerez bien la tapisserie, & la battrez bien avec une baguette pour faire en aller la poussiere, & ensuite la nétoyerez bien proprement avec les vergettes, & elle sera remise en ses premieres couleurs.

Pour enlever les taches de cire de dessus le Velours de toutes sortes de couleurs hors le Cramoisi.

Prenez un pain haut de mie, de bonne pâte, & dur; coupez-le par la moitié, & faites-le rotir sur le gril; & étant fort chaud & très-propre, mettez en un morceau sur l'endroit de la cire, & remettés-en un autre morceau tout chaud quand le premier a fait son effet, & faites cela jusqu'à ce que toute la cire soit enlevée.

Pour ôter la cire de dessus la Soye & le Camelot.

Mettez sur les taches de cire du savon mol, & laissés le secher au soleil jusqu'à ce qu'il soit échauffé; alors vous laverés l'endroit

d'eau nette, & la tache s'en ira.

Pour laver un ouvrage d'Or & de Soye sur la toile, ou sur quelque Etoffe que ce soit & le rendre comme neuf.

Prenez une livre d'amer de bœuf, de miel & de savon de chacun trois onces, avec environ trois onces de poudre d'yris de Florence très-subtile. Mettés le tout dans un vaisseau de verre, & mêlez bien, tant que ce soit comme une pâte, que vous exposerez pendant dix jours au soleil. Faites aussi une décoction de son, laquelle vous passerez au clair. Alors enduisez vôtre ouvrage de la pâte amere susdite aux endroits que vous voulés laver, ensuite lavez-les dans vôtre eau de son, tant que l'eau ne se colore plus. Essuyez alors les endroits lavez avec un linge blanc, & envelopez aussi par après l'ouvrage d'un linge propre; & l'ayant fait secher au soleil, vous le ferés passer par la presse à polir & lus-

trer, & l'ouvrage sera aussi beau que tout neuf.

Pour ôter les taches de dessus les Etoffes de Soye & de Laine.

Prenez de bon amidon & bien blanc, autant que vous croirez en avoir besoin; détrempez le dans une petite tasse de fayance, avec de bonne eau de vie, en forme de boüillie. Puis mettés en sur les taches, & laissés le secher; ensuite vous décrotterés l'amidon, & si par hazard les taches ne sont pas emportées dès la premiere fois, vous recommencerés. Quand on a decrotté l'amidon, il faut verjetter la place où il étoit.

Pour colorer le Velours en rouge,

Prenés quatre parts de gomme adragant, & une part de gomme arabique; mettés l'une & l'autre en poudre, & cette poudre dans de l'eau nette, après qu'elle y aura détrempé un jour ou deux vous moüillerés une éponge de

cette eau de gomme, & vous en frotterés l'envers du velours, & si lorsqu'il sera sec il n'est pas assez coloré, vous ferés la même chose une seconde fois, & vous serés surpris de l'effet.

Pour rafraîchir la couleur d'un Drap.

Versés une pinte d'eau sur une livre de potasse brûlée, douze heures aprés retirés l'eau, & y mettés quelques feüilles seches de boüillon blanc avec deux fiels de boeuf. Faites boüillir tant que les feüilles aillent au fond de l'eau. Mettés cette eau quelques jours au soleil, & y mêlant telle couleur que vous voulés, faites la boüillir dans cette lessive avec vôtre drap, & y ayant trempé ensuite quatorze ou quinze jours, il aura repris la couleur.

Pour ôter les taches d'un Drap blanc.

Faites boüillir deux onces d'alun demie heure dans chopine ou trois demi-septiers d'eau; puis met-

tés y un morceau de ſavon blanc avec une once d'alun, & ayant trempé deux jours à froid, vous en laverés les taches de toutes ſortes de drap blanc que ce ſoit.

Pour ôter les taches d'un Velours Cramoiſi & autres.

Prenés une pinte de leſſive faite avec la cendre de ſarment de vigne, mettés y demie once d'alun de féce, & lorſque l'eau ſera repoſée, paſſés la par un linge; puis prenés une dragme d'alun, demie dragme de ſavon d'Eſpagne, autant de ſavon mou, un ſcrupule de ſel commun, demi gros de ſel armoniac, un fiel de Veau, & un peu de ſuc de chelidoine; le tout étant mêlé, paſſés le, & voulant en uſer, prenés un peu de breſil & de la bourre d'écarlatte, que vous ferés boüillir tant ſoit peu dans vôtre eau; puis la paſſerés par un linge, & elle ſera propre pour ôter les taches du Ve-

lours ou du drap cramoisi. Pour ceux d'autres couleurs, vous colorerés vôtre eau avec la bourre de drap de pareille couleur.

Pour ôter une tache d'huile d'un Drap.

Prenés de l'huile de tartre, & en mettés sur la tache; puis lavés-la aussi tôt d'eau tiede, & ensuite deux ou trois fois d'eau froide, & il sera fort bien nétoyé.

Savon propre à ôter toutes sortes de taches.

Prenés une livre de savon blanc de Venise, six jaunes d'œufs & une demie cuillerée de sel pilé; incorporés le tout avec suffisante quantité de suc de poirée. Formés en des pains que vous mettrés secher à l'ombre, & pour vous en servir vous moüillerés d'eau claire le drap taché; puis le frotterés des deux côtez de ce savon, & lavant ensuite la tache s'en ira.

Pour ôter les taches d'une Etoffe de soye blanche, ou du Velours Cramoisi.

Moüillés bien la tache d'eau de vie de trois cuites, ou du meilleur esprit de vin, puis enduisés la d'un blanc d'œuf frais, & faites le secher au soleil. Puis lavés proprement d'eau fraîche, pressant entre les doigts l'endroit de la tache; & si elle n'est pas bien emportée la premiere fois, faites la même chose une seconde, & vous ne pouvez pas manquer de réussir.



CHAPITRE X.

Qui contient les ſecrets pour enrichir les Ouvrages de Fonte, de Sculpture, &c.

Pour l'Or bruni.

FAites de la colle de cuir blanc, ou rogneures de gands, vous laverés bien, puis les ferés boüillir juſqu'à ce qu'elle fige aſſez fortement; puis la paſſés par un linge, prenés de cette colle, & mettés le tiers d'eau, puis la faites boüillir ſur le feu, & avec une broſſe couchés vôtre bois avec la colle toute boüillante; & que le bois ſoit bien net, dont vous lui donnerés trois couches l'une après l'autre ſechées conſécutivement, puis vous lui donnerés une couche de colle ſans y mettre d'eau, & que la colle ſoit boüillante, & laiſſés ſecher; puis

après prenés de la craye en pain que vous broyerés avec de l'eau claire assez épaisse la quantité que vous voudrés; puis prenés de vôtre colle, dans laquelle vous jetterés vôtre blanc en remuant toûjours avec un bâton, ne la faisant ni trop claire ni trop épaisse, quand vôtre blanc mêlé avec la colle seront froids, il faut que vôtre blanc ne soit ni trop fort ni trop foible de colle, car tout s'écailleroit en brunissant. C'est à quoi il faut particulierement prendre garde de bien accommoder le blanc; ayant donc vôtre blanc ainsi préparé, prenés de ce blanc un peu dans un petit pot, dans lequel vous verserés de la colle foible, échauffés-le sur le feu, qu'il soit presque aussi clair que la colle; de ce blanc vous donnerés une couche ou deux à vôtre ouvrage, les laissant secher l'une après l'autre, après vous donnerés une couche de vôtre blanc un peu plus épais, en gardant qu'il

ne ſoit trop chaud, parce qu'il s'y feroit des trous, mais ſeulement qu'il ſoit fondu, le couchant toûjours bien doucement, frapés du bout de la broſſe ſur le blanc, pour étouper les trous s'il s'y en faiſoit: vous continuerés à lui donner juſques à ſept ou huit couches, mais donnés-vous de garde que le blanc ne ſoit trop épais; car ſi vous vouliés dorer de l'ouvrage en boſſe, le blanc cacheroit les traits de vôtre figure; ceci dépend du jugement. Vôtre ouvrage étant ſec vous le raperés avec de la peau de chien de mer, ou quelque rape qui ne ſoit pas trop rude, puis avec de la prêle; puis prenés un linge fin moüillé d'eau claire, dont vous frotterés vôtre ouvrage; puis le laiſſez ſecher, & remarqués que tant plus vôtre blanc ſera uni & prêlé ſans foſſes ni butes; tant plus vôtre or ſera beau; car s'il y a quelque petite défectuoſité ſur le blanc, étant dorée

elle ſera bien grande.

L'aſſiette pour aſſeoir l'Or.

Prenés de la ſanguine, que vous choiſirés la plus rouge, & qui prendra le plus à la langue; vous la boyerés ſur le marbre avec de l'eau claire. Etant bien broyée, ayez ſur la quantité d'un crayon de ſanguine de la grandeur & groſſeur du doigt la moitié ou environ du jaune d'un œuf, que vous broyerés avec vôtre ſanguine; étant broyée, vous y mettrés la groſſeur d'un gros pois de ſavon blanc, que vous broyerés enſemble; puis mettrés vôtre couleur dans un vaiſſeau de terre, & y mettés de l'eau aſſez pour que vôtre couleur ſoit comme du lait un peu caillé, parce que la couleur veut être couchée un peu claire ſur vôtre ouvrage, couvrés vôtre vaiſſeau de peur de la pouſſiere.

Pour coucher l'aſſiette à coucher l'Or.

Avant de vous ſervir de l'aſſiet-

te, il faut en faire les essais sur un ais que vous aurés exprès couvert de blanc, ayant couché vôtre assiette, & l'ayant laissé secher, vous la froterés avec un linge; si en frottant, vôtre linge se teint de la couleur, & qu'il ne demeure que la fleur de vôtre couleur sur vôtre assiette, elle sera bonne, mais si vous voyés qu'elle ne tache point le linge, il y faudra mettre de l'eau davantage, parce qu'il y auroit trop de rouge d'œuf; si en la frottant elle s'efface entierement, & qu'il ne demeure point de rouge sur vôtre blanc, vous prendrés un peu de vôtre couleur, que vous broyéres avec encore un peu de jaune d'œuf; puis vous remettrés cette couleur avec l'autre, & mêlerés bien le tout ensemble avec un bâton, puis refaites vôtre essai, & ayant trouvé qu'il ne soit ni trop foible, laissez-le secher jusqu'à ce qu'il puisse endurer le bruni; laissez reposer vôtre ouvrage un jour

& une nuit, puis quand vous voudrés apliquer l'or dessus, il faut avec un gros pinceau moüiller l'endroit auparavant, puis aprés faire passer une goutte ou deux d'eau à discretion entre la feüille d'or & l'assiette, en penchant un peu l'ouvrage, afin que l'eau coule ; vôtre or étant couché vous le laisserés secher ; puis vous brunirés un petit coin pour voir s'il est assez sec, & s'il se brunit sans s'écorcher, il sera bon à travailler ; puis étant bruni, frottés-le d'un linge, & s'il ne brunit pas, mettés plein la coquille d'une noix de colle de parchemin sur un verre de l'eau susdite, dont vous avés couché vôtre or, la chaufferés & remuerés avec un bâton, afin qu'ils se mêlent, & de cette eau vous coucherés sur vôtre or : observés ce que dessus, & donnés-vous de garde que vôtre ouvrage ne soit touché de linge gras, & que vos mains ne soient grasses, même n'y

touchés que le moins que vous pourrés, vous ſouvenant de faire couler de l'eau deſſus l'or à meſure que vous travaillés. Vôtre ouvrage étant ſec, vous paſſerés deſſus l'empanon d'une plume pour voir ſi l'or ſera bien pris deſſus l'aſſiette, & s'il y a quelque endroit où il n'y ait pas pris, vous y en mettrés, moüillant la place où vous l'apliquerés. Il faut que les pinceaux à dorer ſoient bons. Ayant bruni vôtre or ſur l'ouvrage, ſi vous le déſirés encore plus beau, vous lui donnerés encore une couche, couchant l'eau légerement d'un pinceau, puis couchés l'or ſans faire couler l'eau, puis étant ſec rebruniſſés-le encore.

Autre maniere d'aſſize plus facile.

Prenés de l'ocre jaune de Berry qui ne ſoit ni pierreux ni ſablonneux, vous l'enveloperés dans un linge que vous lierés d'un fil, puis le mettrés

recuire dans la braiſe & les cendres rouges, juſqu'à ce qu'il ait changé ſa couleur jaune en rouge, & ſoit penetré de part en part, prenant garde de lui donner le feu trop apre. Le veritable ocre de Berry ne noircit point au feu, ou bien faites le recuire dans un pot de terre bien lutté, broyés-le enſuite parfaitement, rendés le d'épaiſſeur comme ſi vous vouliés peindre. Si cette aſſiette donne trop de peine à brunir, ſur la groſſeur d'une balle à joüer de vôtre ocre, mettés plein une coquille de moulle de jaune d'œuf ſept ou huit fils de ſafran, & gros comme un pois de ſavon blanc.

La même choſe s'obſerve pour l'argent, hormis que l'eau dont vous l'apliquerés doit être un peu plus forte de colle, parce que l'argent eſt plus fort que l'or.

Pour dorer une figure de ronde boſſe, enſorte que les traits & linéamens ne s'en perdront point.

Ayant encollé de colle boüillante vôtre figure, comme j'ai dit, vous lui donnerés trois ou quatre couches de blanc bien uniment; puis étant ſec vous le frotterés; puis y couchés l'aſſiette, comme a été dit, étant ladite aſſiette ſeche & brunie, prenés de l'or moulu en coquille, couvrés-en vôtre figure entierement; il faut que vôtre or moulu ſoit détrempé en eau peu gommée, & que ſur un verre plein d'eau, il n'y ait que la groſſeur d'une féve de gomme adragant ou arabique; puis vôtre ouvrage étant ſec, vous le brunirés avec la dent de loup; le même ſe fait à l'argent moulu: remarqués qu'il ne faut qu'une couche de blanc pour l'or & l'argent moulu.

Pour argenter avec Etain de Glace.

L'étain de glace ſera broyé ſur le marbre, puis lavé tant de fois

que l'eau en ſorte claire; puis il faut le coller avec de la colle de rogneures de gands ou de parchemin. Il ne faut que le coucher ſimplement ſur le blanc, ſans y mettre d'aſſiette, & tous ces ouvrages étant polis sembleront d'argent pur. Il faut bien laver l'étain & le coller aſſez, il le faut coucher qu'il ne ſoit ni trop clair ni trop épais. Il ſera bon de brunir le blanc devant coucher l'étain après, puis mettre une feüille de papier, ſur laquelle vous brunirés l'étain encore; ſi on avoit fait quelque tache, ſur le champ la faut ratiſſer avec un couteau, puis bruniſſant, tant le champ que les feüillages; ſi vous voulés repreſenter l'yvoire, mêlés un peu d'ocre jaune broyé avec le blanc.

Pour bronzer avec du Cuivre.

On peut auſſi bronzer la figure avec du cuivre en cette maniere: prenés de la limaille d'épingles dont on a accoûtumé de mettre

ſur l'écriture ; vous la broyerés, étant bien broyée, vous la laverés juſques à ce qu'elle rende l'eau toute claire ; vous la collerés comme a été dit, de l'étain de glace, puis la coucherés d'un pinceau, ſoit ſur le blanc, ou ſur l'aſſiette, puis bruniſſés. On peut faire le même avec de l'antimoine.

Autre maniere d'argenter les figures.

Prenés de l'argent en écume que les Laveurs ont ſéparé de l'or, lavant les laveures des Orfévres ; vous broyerés cet argent, & le gommerés un peu, puis en couchés vôtre figure,& bruniſſez comme a été dit, & vous verrés une figure de ronde boſſe bien argentée étant couché ſur le blanc, & aſſiſe comme on couche l'or bruni ; ce qui eſt très beau, & qui paroît d'argent maſſif.

Pour broyer l'or pour coucher ſur les Figures de Boſſe.

Prenés une piece d'or que vous réduirés en limaille, puis vous la

broyerés ſur le porphire. Etant parfaitement broyé vous le laverés dans une coquille, juſqu'à ce qu'il rende l'eau claire, puis collés & le gommés, & l'apliqués ſur l'aſſiette, comme on fait l'or bruni. Vous pouvés par une autre maniere faire fondre de l'or avec du vif-argent, puis étant fondu faire rougir un peu l'or, afin d'évaporer le vif-argent, puis vôtre or étant froid, le pilés dans un mortier, puis le broyés & le couchés ſur l'aſſiette, comme l'on bruni, puis le brunir.

Autre pour la Bronze.

Vôtre figure étant blanchie & prêlée, vous broyerés du criſtal ou de la pierre de touche avec de l'eau, puis étant broyée, vous la collerés, & en donnerés une couche à vôtre ouvrage; étant ſec, au lieu de bruniſſoir, prenés du métal dont vous voulés que la figure prenne la couleur; c'eſt une invention qui eſt aſſez belle.

Pour découvrir l'or avec une pointe d'yvoire, ou de bois de bresil, ce qui est un secret autant & plus beau que les Ouvrages de la Chine seulement pour l'or.

Après avoir bien bruni vôtre or & sans faute, prenés du noir à noircir, que vous broyéres avec huile de lin ou de noix, & mettés autant de terre d'ombre avec ce noir pour le faire secher; puis mettés autant, ou plus d'huile d'aspic que d'huile de lin; il faut en faire essai sur quelque bois, où vous aurés couché une feüille d'or bien brunie. Vous coucherés de vôtre noir sur cette assiette le plus nettement que vous pourrés, & le plus uniment, étant sec d'une journée, plus ou moins, suivant le tems; s'il est bien sec, il ne noircira point. Prenés une pointe d'yvoire, ou de corne, ou de bois bien pointuë, dont vous frotterés la pointe sur du verre pour en ôter

l'âpreur quipouroit égratigner l'or, & le blanc étant trop aiguë ; vous figurerés ce quil vous plaira avec cette pointe en découvrant l'or ; si vôtre or se découvre bien net & luisant, & que le noir ne soit point baveux par les bords des traits que vous découvrirés, vôtre noir sera assez sec ; mais si l'or en découvrant le noir paroît terni, l'ouvrage n'est pas assez sec ; que si le noir donne de la peine à découvrir, & qu'il ne se découvre pas facilement, même d'une plume à écrire, & d'une taillée sans être fenduë, de laquelle on hache en decouvrant le noir plus facilement qu'on ne feroit avec de l'encre sur du papier ; que si vôtre noir ne se découvre comme j'ai dit, il faudroit mettre encore de l'huile d'aspic parmi vôtre noir, jusqu'à ce que vous voyés qu'il se découvre très-facilement, & bien net & luisant. Vous pouvés donc très-facilement tirer des filets plus déliez que les che-

cheveux, vôtre noir étant ainsi fait, vous coucherés vôtre ouvrage doré d'or bruni tout à plat d'un pinceau bien doux, puis avec l'empanon d'une plume de laqueuë d'un coq-d'inde, vous unirés vôtre noir le plus égal que vous pourrés, sans y laisser des endroits plus épais les un que les autres, & qu'il n'y ait point d'ordure, & le laisserés en lieu où l'ordure ne puisse s'y attacher. Vôtre ouvrage étant sec, comme il a été dit, & ayant une estampe de la grandeur de vôtre ouvrage vous en suivrés les traits avec la pointe, & avec elle vous découvrirés l'or, que s'il y a des figures ou oiseaux ou autres portraitures, vous rechercherés le rehault au jour, que vous découvrirés par hachûres, soit d'une plume ou de la pointe d'une épingle, qui ne soit pas trop aiguë, tant que vôtre ouvrage paroisse; que si par hazard il vous arrive que vous ayez fait quelque faute

à vos figures, vous y pouvés remedier en y mettant du noir, puis le laissant secher: que si la maniere ne vous est pas utile de découvrir le jour au rehault sur les figures, & que l'ombre vous soit plus facile, vous découvrirés les figures, soit oiseaux ou fruits, ou autres portraitures, dont vous découvrirés l'or avec une pointe de bois mol, afin qu'il ne s'écorche pas. Lorsque vous découvrirés tout à plat, vous ombragerés les lieux requis, comme les yeux, le nez, la bouche, le poil, & ce que vous jugerés devoir être fait; laissant secher le noir ombragé sur vôtre figure, comme il a été dit, afin qu'il découvre net. Alors vous le hacherés avec la pointe, dont vous découvrirés derechef l'or auprès des ombrages de vos figures, comme rehaussant quelque trait sur le poil ou draperie; comme celui qui fait la portraiture le peut juger; & afin de sçavoir quand

le noir dont vous aurés ombragé ſera aſſez ſec pour le découvrir, vous prendrés du même noir, dont vous coucherés au même tems pour faire vôtre eſſai, de peur de gâter l'ouvrage étant fini & parfait, vous le laiſſerés ſecher trois ou quatre jours, puis vous le vernirés de vernis ſiccatif, qui ne ſoit pas trop épais ; étant bien ſec, vous lui donnerés une ſeconde couche, ſi vous voyés en être beſoin ; mais quand vous coucherés vôtre noir, n'en couchés qu'une piéce à la fois, ſi vous en avés pluſieurs à découvrir, parce que ſi le noir étoit trop ſec, il vous feroit de la peine à découvrir ; & obſervés bien, quand vous donnerés la premiere couche de vernis, de l'étendre doucement, de crainte qu'il n'efface vôtre ouvrage ; la ſeconde couche ſera aiſée à coucher.

Autre maniere plus facile.

Ayant vôtre ouvrage doré d'or bruni, ou d'argent, il n'importe, l'un se fait comme l'autre. Prenés du noir à noircir avec un peu de terre d'ombre, comme j'ai dit, vous broyerés le tout ensemble avec de l'eau le plus parfaitement que pourés, mais n'y mettés pas tant de terre d'ombre que vôtre noir perde sa couleur. Vôtre noir étant broyé, vous mettrés sur une bonne coquille de noir plein l'écaille d'une moulle de jaune d'œuf, que vous broyerés avec vôtre noir, puis en couchés vôtre ouvrage à plat bien uniment, soit avec un gros pinceau, ou avec une brosse bien douce. Vôtre noire étant sec, vous lui en pourés donner une seconde couche si vous voyés qu'il en soit besoin, puis étant sec, avec la pointe vous découvrirés vôtre ouvrage, que si vous voyez que le noir ne se découvre pas aisément, il y auroit trop peu de jaune d'œuf,

& s'il ne ſe découvroit pas bien net, & que les traits ſe fiſſent trop gros & baveux, il y auroit trop de jaune d'œuf. Cela ſe doit faire par un eſſai, cette façon de découvrir eſt plus luiſante que l'autre, mais il faut ſe donner de garde en le verniſſant d'écorcher la premiere couche, il faut le vernir bien doucement d'un pinceau bien doux, & de peur que le vernis ne faſſe ſoüiller le noir ; ce qui eſt d'ouvrage doré, en couchant le vernis pour la ſeconde couche, on le peut départir à loiſir, que le vernis ne ſoit pas épais, & qu'il ſoit d'huile d'aſpic : cette maniere de découvrir l'or ne tient pas tant que la premiere.

Autre maniere ſur le même.

Après avoir ſur vôtre ouvrage couché vôtre noir broyé, comme il a été dit ci deſſus, vous pouvés y donner une couche d'huile de lin mêlée d'huile d'aſpic en égale portion, vous la coucherés avec

un gros pinceau légerement, puis le laiſſés ſecher quatre ou cinq jours plus ou moins, ſelon que vous verrés que vôtre ouvrage ſe découvrira aiſément & reluiſant : cette maniere donne tant de loiſir que l'on veut pour découvrir l'or ; ſouvenez-vous de faire toûjours des eſſais avant que de travailler.

Pour découvrir ſur l'azur.

Ayant vôtre ouvrage doré, prenés azur de roche qui ne ſoit pas pas trop gros, & qui ſoit beau ; vous le détremperés legerement ſur le marbre avec un peu d'eau, & y mettrés du jaune d'œuf, ſelon que vous verrés être néceſſaire ; vous détremperés vôtre azur avec eau & jaune d'œuf avec la mollette légerement ſur le marbre, d'autant que l'azur ne doit pas être tourmenté ni broyé, parce que cela lui fait perdre ſa vive couleur. Alors vous en donnerés une couche ſur vôtre ouvrage doré d'or bruni, comme il a été dit

ci deſſus; étant ſec vous en donnerés une ſeconde, puis à l'inſtant vous prendrés du même azur, ou du meilleur que vous pourés trouver, que vous poudrerez legerement ſur vôtre figure, mettant un papier deſſous pour recevoir l'azur. Vôtre ouvrage étant ſec, vous ferés tomber l'azur qui ne tient point avec une plume, puis avec une pointe vous découvrirés l'or. Mais ſouvenez-vous de faire toûjours un eſſai avant que de coucher, ſoit ſur le noir, ſoit ſur l'azur, ſur vôtre ouvrage. Cette maniere eſt trés-belle ſi l'on y fait des figures comme la premiere; cela ne ſe peut aiſément qu'en tirant les traits avec un pinceau avec l'inde broyé avec de l'eau, & un peu de jaune d'œuf, & hacher les ombres des figures, comme qui portrairoit en hachant avec la plume ſur un papier. Vous pouvez vernir vôtre ouvrage ſi vous voulés, mais l'azur eſt plus beau ſans vernis.

Autre pour le même ſujet pour découvrir ſur le rouge.

Vous broyerés de bonne lacque à glacer avec de l'eau ſur le marbre; puis y mettrés ſuivant la quantité de vôtre lacque, du jaune d'œuf comme on a dit ci-deſſus, en faiſant un eſſai. Ayant parfaitement broyé vôtre lacque, vous en coucherés vôtre ouvrage à plat avec un gros pinceau, & vôtre couleur étant ſeche vous lui en donnerés une ſeconde, tant que voyés qu'il en ſoit beſoin. Cette couleur deſire plus de jaune d'œuf que le noir. Ayant couché vôtre lacque, vous portrairés deſſus avec la pointe, découvrant l'or, puis vernir & aſſez épais; parce que le vernis pénetrant la lacque, la fait paroître comme ſi elle étoit glacée ſur l'or, qui paroît d'une fort belle couleur, plus propre à faire des moreſques & feüillages que d'autres figures.

Autre sur le même pour le verd.

Prenés verd de-gris bien broyé en eau, & y mettés du jaune d'œuf, comme il a été dit, puis en couchez vôtre ouvrage; ensuite découvrez l'or avec la pointe, & vernissez assez épais, parce que le vernis pénétrant le verd, il est plus transparant, mais usez de verd calciné.

Autre sur une couleur brune.

Broyés de belle ocre de Berry jaune avec de l'eau & jaune d'œuf, puis en couchez vôtre ouvrage doré d'or bruni, comme si c'étoit la frise de l'encastillûre d'un tableau, étant sec vous découvrirés avec une pointe les figures ou grotesques, moresques & feüillages que vous voulés, puis vernissés comme dessus : cette invention est très-belle, si on la fait nettement. Par ces manieres on peut faire de petits tableaux d'histoires, fables, emblêmes, en forme de camayeux.

Autre maniere pour enrichir des vases ou plats de bois, ou autres ouvrages.

Il faut coucher le vase en ouvrage de colle boüillante, puis coucher le blanc, comme j'ai dit pour l'or bruni. Couchés l'assise sur le blanc, puis brunissez; puis broyez de l'inde, non de colle qui est contrefaite, mais de la vraye qu'on nomme indigo, elle est en morceaux, non en tablettes, elle tire sur le violet. Broyés cet indigo avec de l'eau & du jaune d'œuf, comme dessus, donnés en une couche fort claire, que l'on voye l'argent à travers, comme qui enlaceroit quelque couleur sur l'or ou argent; & étant sec, poncez avec un patron de papier blanchi de craye, vôtre ouvrage, que vous ferés de figures & feüillages; après contretirez de la même inde les traits de vos figures le plus nettement que vous pourrez, comme si on vouloit portraire avec une plume sur

du papier, puis avec la même inde plus claire, marquez les ombrages nécessaires, puis apliquez l'ombre le plus brun, comme les figures le requierent. L'ouvrage étant ombragé, on le rehausse avec une pointe de bois, hachant les jours, en découvrant de la pointe ou d'une petite brosse courte, en la même maniere qu'on travaille d'après sur le verre, puis unir l'ouvrage qui paroîtra être émaillé, l'inde étant transparante, ensorte que l'on voye l'argent dessus; puis le rehault qui brille d'un bel éclat; on peut y apliquer en quelques endroits, après avoir vernis des filets d'or à huile.

Autre sur le même plus haut en couleur.

Au lieu d'inde si vous voulez faire tremper en eau de tournesol d'Allemagne dont les Peintres se servent deux jours ou un peu plus, puis le passer & presser le marc par un linge, puis prenés de cette

eau telle portion qu'il vous plaira, & broyez avec elle du jaune d'œuf, comme dessus a été dit; vous donnerez de cette eau une couche sur vôtre ouvrage. Ensuite vous tirerez avec un pinceau les traits que vous voudrez portraire, que vous ombragerez aussi aux lieux nécessaires; puis vous rehausserez en découvrant l'argent, comme j'ai dit, tant que vôtre ouvrage vienne à perfection, après vernissez; que si vous voulez mettre de l'eau où aura boüilli du brésil avec un peu d'eau de chaux mêlée avec vôtre eau de tournesol, vous aurez de la couleur de pourpre. Cette maniere ne dure pas tant que celle qui est faite avec l'inde, parce que le tournesol rougit à longue. J'avois ainsi accommodé un vase, lequel au bout de deux ans perdit sa belle couleur, que je pensai vernir avec le vernis qui fait rougir l'argent avec le tems. C'est pourquoi il faut donner une couche de

glaire d'œuf battu ſur l'ouvrage portrait avec le tourneſol avant que le vernir, comme j'ai fait; cette façon eſt belle avec le tourneſol, mais bien plus de durée avec l'inde.

Moyen pour enrichir des encaſtillûres de Tableaux.

Ayant une encaſtillûre argentée d'argent bruni, prenez de la colle de raclures de parchemin; ayant jetté le premier boüillon, jettés l'eau, puis y en remettrés d'autre, & la faites boüillir tant qu'étant froide elle fige comme gelée, vous la paſſerés par un linge, puis étant raſſiſe, la paſſerés derechef; puis de cette eau de colle, vous donnerés une couche avec une broſſe douce ſur vôtre encaſtillûre argentée, que s'il n'y en a pas aſſez, vous en donnerez deux, puis la vernirés pour la conſerver; vous pouvés mêler du lait avec de la colle. Vous choiſirez le plus pro-

pre. Vous pouvez avant que de vernir vôtre encaſtillûre,étant ſeulement collée, comme j'ai dit, y peindre, ſoit à huile, ou à détrempe, des fleurs ou fruits, ou autres feüillages, ou oyſeaux de couleur, ſoit à détrempe ou à huile, que vous vernirés après les avoir encollé, s'ils ſont peints à détrempe. *Nota* qu'au lieu de lait que vous mêlés avec la colle, vous pouvés, ſi vous voulés, y mettre du ſavon d'Alican diſſous avec de la colle.

Autre pour enrichir une encaſtillûre de feüillages verds.

Couchés la friſe de vôtre encaſtillûre avec de l'inde, & un peu d'orpin broyé avec de l'eau, qu'il tire ſur le verd brun, & mettés auſſi plein l'écaille d'une moulle de jaune d'œuf avec vôtre couleur, autant de celle ci qu'il en pourroit tenir plein un godet ou petite coupe à boire. Ayant auparavant couché de blanc vôtre encaſtillûre,

prêlée avec la prêle, comme on la voudroit dorer d'or bruni, vous mettrés de la colle à peindre parmi cette couleur autant qu'il en convient pour la faire tenir; puis couchés de cette couleur brune vôtre encastillûre par les frises, réservant les moulûres pour les dorer d'or bruni. Ayant couché vôtre ouvrage, vous portrairés, ou par un poncif, comme a été dit, ou autrement, ce que voudrés; puis avec de l'inde seule broyée avec de l'eau, & un peu de colle, & une petite goutte de jaune d'œuf, vous tirerés vos figures ou feüillages que vous ombragerés, puis les adoucirez en les ombrageant, puis vous les rehausserez de verd; à sçavoir, vous mettrez de l'orpin bien broyé avec le verd brun, dont vous aurés couché la premiere couche sur vôtre encastillûre, puis rehaussez d'orpin pur broyé en eau & colle, & une petite larme de jaune d'œuf; puis brunissez vôtre

ouvrage, que vous verrez reluisant plus que s'il étoit verni ; mais soyez averti qu'il faut fort peu de jaune d'œuf parmi vos couleurs, parce qu'il s'écorcheroit en le brunissant; car le jaune d'œuf ne sert que pour les brunir plus aisément, chose dont vous ferez un essai. Que si vous désirés peindre les feüillages à huile, vous brunirés la premiere couche de verd brun, couché sur vôtre encastillûre ; puis après vous peindrez à huile vos feüillages avec de l'huile siccative boüillie avec litharge d'or ; mais au lieu d'orpin, si vous voulez, vous travaillerés avec du massicot.

Autre pour enrichir avec du jaune, comme couleur de Bouys.

Ayant couché vôtre encastillûre de blanc, comme a été dit, prenez ocre jaune de Berry que vous broyerez parfaitement avec de l'eau, & mettez un peu de jaune d'œuf ; ainsi que j'ai dit ci-

deſſus, puis mettez de la colle avec vôtre couleur, le tout bien détrempé ſur le marbre; vous en donnerez une couche ſur vôtre encaſtillûre. Etant ſéche, vous portrairez & ombragerez avec un peu de ſanguine broyée en eau avec une goutte ou deux de jaune d'œuf; puis mêlez de la colle pour faire tenir vôtre couleur dont vous ombragerez; & pour l'ombre, obſervez de prendre de la terre d'ombre, ou de la mouve, ou de l'eau de ſuye; puis rehauſſez avec de l'ocre & de la craye mêlée enſemble, & pour le rehault, de l'orpin avec un peu de craye broyée enſemble avec un peu de jaune d'œuf, dont on fera un eſſai avant que de coucher les couleurs; alors bruniſſez d'une dent de loup vôtre ouvrage. Si vous deſirez le vernir, vous lui donnerez une couche de colle à peindre, avant de coucher le vernis, & ſi vous voulés vous peindrez vos figures & feüillages

à huile, verniſſant les figures ſans vernir le champ.

Autre maniere ſur le noir qui découvre le blanc avec un poinçon.

Ayant vôtre encaſtillûre bien couchée de blanc bien polie & prêlée ; prenez du noir à noircir que vous broyerez avec du jaune d'œuf, dont vous ferez eſſai à part, pour voir ſi le noir figé brunira bien luiſant ; vous collerez vôtre noir autant qu'il convient pour le faire tenir ; de ce noir vous coucherez vôtre encaſtillûre, étant bien couché & ſec vous brunirez de la dent, puis avec une regle, vous tirerez des filets avec un fer aigu par le bout, & plat comme un petit ciſeau de largeur que vous déſirerez vôtre filet, comme ſi vous faiſiez un fermoir à la pointe d'une aléne, & avec ce fer ainſi affilé vous tirerez avec vôtre regle des filets que vôtre fer découvrira ſur le noir juſqu'au blanc ; ſi vous voulez avec une pointe dé-

couvrir des moresques, vous hacherez dans chaque feüille ou autres feüillages, dont vous hacherez aussi le rehault, découvrant le noir jusques au blanc avec le fer ou la pointe, que vous affilerés souvent, ou bien vous en aurés plusieurs. Ainsi vôtre ouvrage sera d'un beau noir bien bruni & poli comme le marbre, dans lequel noir vous verrés des feüilles ou feüillages qui sembleront être faits d'yvoire ou de corne de Cerf assise dans le boüys. Si vous avez de la peine à rechercher le jour plus que l'ombre sur les figures, après que tout vôtre trait aura été découvert de la pointe, ayés un fer ou plusieurs, comme un ferme lettre, ou plus mouché, selon que vous verrés qu'il sera propre; de ce fer affilé, & bien aceré, vous raclerés vos figures, tant qu'il n'y paroisse plus de noir, le plus uniment que vous pourrés, ne pénétrant point plus avant que la su-

perficie du blanc ; c'eſt à dire, lorſque le noir ſera découvert, & que la figure paroîtra bien blanche & unie, alors vous brunirés avec la dent ce que vous aurés découvert blanc ; puis avec un petit pinceau vous tirerés les traits, & hacherés l'ombrage comme ſi c'étoit de la corne gravée, ou taillée au burin.

Autre pour faire ſur un champ blanc decouvert des filets ou feüillages, ou figures avec du noir.

Vous coucherés avec de la colle boüillante vôtre encaſtillûre ou autre ouvrage ; étant collé ayez du noir à noircir bien broyé en eau, puis le collés comme le blanc, & en donnés cinq ou ſix couches ſur vôtre ouvrage, puis le prêlés ; après ayez du même blanc, où vous broyerés parmi un peu de jaune d'œuf, tant que le blanc ſe puiſſe polir ; de ce blanc vous en donnerés une couche ou deux ſur

vôtre encaſtillûre ou autre ouvrage ; étant bien ſec vous brunirés avec la dent vôtre blanc, puis vous découvrirés avec le fer des filets, feüillages, ou portraits qu'il vous plaira ſur le blanc, juſqu'à ce que vous ayés découvert le noir. Les friſes de vôtre encaſtillûre ſembleront être d'yvoire, ou bien il paroîtra que le noir aura été taillé au burin, ou des piéces raportées d'ébene ſur l'yvoire ; mais pour mieux reſſembler l'yvoire, vous en prendrez un morceau tout poli, afin de faire un eſſai pour raporter mieux ſa couleur, d'autant que la craye eſt plus blanche que l'yvoire qui tire un peu ſur le jaune ; ce que vous pouvez faire en mettant un peu d'ocre jaune broyé avec vôtre craye, ou un peu de maſſicot pâle, ou des os de pieds de mouton brulez & broyez.

Autre maniere qui paroît d'Emaux de Limoges.

Ayant vôtre ouvrage couvert de blanc ſept à huit couches, & polies avec la prêle, vous luy donnerés une ou deux couches de noir à noircir, broyé en eau & un peu de jaune d'œuf, & bien peu de ſaffran, le tout bien broyé enſemble. Puis mettés de la colle ce qu'il convient pour ternir; évités d'en mettre trop, & en faites un eſſai pour voir ſi le noir brun y eſt luiſant comme le marbre poli, duquel ſe noir ne differe nullement, pourvû qu'on y mette du jaune d'œuf juſtement ce qu'il en faut; parce que s'il y en a trop, il ne polira pas luiſant, & avec le poulce il perdra ſa poliſſure. Vôtre ouvrage ainſi couché, bien poli avec la dent de travers & de long, vous portrairez telle figure qu'il vous plaira avec le poncet à poncer: cela fait, prenez de vôtre noir avec un peu de

blanc pour le rendre un peu gris, vous tirerés avec un pinceau le porfil, ou les traits de vôtre ouvrage; ce qui se doit pour empêcher que la couleur à huile ne se sépare sur vôtre champ noir; après figurés avec du blanc de plomb à huile telle figure qu'il vous plaira, puis vous ombragerés comme on a accoûtumé de travailler de blanc & de noir, le plus doucement & nettement que vous pourrés. Mettés parmi vôtre noir de l'azur, ou du smalte à huile, afin que l'ombrage tire un peu sur le bleu, que vôtre blanc &noir soient broyés avec de l'huile siccatif, & un peu grasse, afin qu'elle ne s'emboive pas sur vôtre ouvrage, & qu'elle soit luisante comme si elle étoit vernie; que si vôtre blanc & noir ne reluisent pas assez, vous pouvés vernir avec du vernis siccatif, que vous coucherés seulement sur les figures avec la pointe d'un pinceau; si

vous voulés par endroits y apliquer l'or moulu, vous le pouvés avec le pinceau, & gommez fort peu vôtre or pour le brunir après si vous le voulez, parce que l'or en ces ouvrages ne s'aplique pas par petits traits sur le champ de petits feüillages; mais prenez garde que sur les figures faites de blanc & noir, on n'aplique l'or que lorsque le blanc & noir commencent à être secs, à la façon de l'or couleur, & il tiendra & prendra aisément; si vous le couchez à tems pour que vôtre blanc ne soit ni trop ni trop peu sec; vous ferés le semblable sur le vernis s'il en est besoin, & vôtre ouvrage ne differera pas des émaux de Limoges, où dans le champ vous vous mirerés, comme à du marbre poli, c'est dont on peut embellir un cabinet.

Autre pour faire des figures d'or moulu sur fond noir.

Vous pouvez avoir de l'or ou argent

argent moulu, faire des grotesques ou feüillages & figures sur le bois ainsi noirci, comme j'ai enseigné ci dessus, rehaussant toûjours l'ouvrage, & l'ombragez comme j'ai enseigné, l'or se peut brunir de la dent de loup, principalement si ce sont des grotesques & autres feüillages qui ne sont pas sujets à être ombragez, tellement qu'ayant la frise d'une encastillûre de tableau couverte de blanc & noircie, comme j'ai dit ci dessus, & bien brunie, y portraire des moresques d'or ou d'argent moulu, l'or assez épais, puis les brunir de la dent de loup; vous verrés un ouvrage bien agréable si vous travaillez nettement.

Autre maniere de coucher l'or à huile sur des encastillûres noircies, comme dessus, où l'or paroît très beau, & le noir fort luisant, sans être vernis.

Ayant vôtre encastillûre ou au-

tre ouvrage aprêté de blanc, noircie & brunie comme a été dit, vous dorerés d'or bruni ou à huile les moulures, puis peignés des fleurs avec couleurs à détrempe, en forme d'enluminure, ſur vôtre friſe; pour les bien faire, ayant portrait vôtre deſſein ſur la friſe ou encaſtillûre de vôtre tableau, ſoit par un poncis, ou autrement avec du plomb noir, vous coucherés à plat du blanc détrempé avec de la colle, les figures, ou fleurs ou feüillages que vous deſirerés peindre de couleurs; puis peignez ſur le blanc ce que vous voulez; que ſi vous voulez peindre les figures & fleurs à huile, vous le ferés en couchant du blanc de plomb à huile; puis étant ſec, couchés vos couleurs à huile deſſus. Vous pouvés auſſi peindre les fleurs ſur un champ blanc, étant le blanc bien prêlé & uni, puis coucherez les couleurs à détrempe en façon d'enluminures.

Autre sur un champ d'or bruni, ou à huile à peindre des fleurs.

Vous dorerés d'or bruni vôtre encastillûre, étant bien dorée & brunie, peignés des fleurs ou fruits sur la frise de vôtre encastillûre avec des belles couleurs à huile ou détrempe ; vous pouvez dorer d'or à huile, & peindre dessus.

Maniere de coucher l'or en feüille sur des vases de terre recuite & émaillée, soit d'émail blanc, ou azur d'émail : ouvrage de longue durée, qui paroît plûtôt un ouvrage d'or émaillé, que de la terre émaillée.

Ayez un vase bien émaillé, soit de blanc ou de violet, ou autre couleur, ayez de l'or couleur bien broyé & bien gras, afin que la terre émaillée ne la boive ; vous coucherez vos feüillages de cet or couleur avec le pinceau, l'assiete se doit coucher, comme j'ai enseigné dans l'article de coucher l'or à huile sur un fond noir. Vô-

tre vaſe étant ainſi doré, les figures bien contretirées & ombragées de noir, & bien nettement hachées, vous verrez un vaſe à fond d'azur d'émail parſemé de groteſques feüillages, & figures couchées en or. Que ſi vous deſirez répreſenter des camayeux en quelque endroit de vôtre vaſe, vous reſerverez des ovales ou quarrez, où vous peindrez de blanc & noir à huile ce que vous deſirerez repreſenter, avec de l'huile graſſe afin qu'elle s'emboive, on les vernit à part.

Pour colorer le bois en façon de marbre, comme tables, &c.

Couchez ſept ou huit couches de blanc, comme pour dorer d'or bruni, puis broyez du noir qui ne ſoit pas trop collé, broyez-le avec un peu de jaune d'œuf & un peu de ſaffran, puis bruniſſez parfaitement, & par ce moyen vous contreferez toutes les ſortes de marbres après le naturel, ayant un peu l'uſage des couleurs,

& ainſi vous ferez toutes ſortes d'ouvrages, ſoit lambris, plafonds, ovales, &c. & qu'il y ait du jaune d'œuf, & un peu de ſaffran dans les couleurs qui le pourront porter : colorant le marbre de divers couleurs, on doit coucher les couleurs claires en forme de lavis, mêmes on peut ſur un panneau blanchi, comme j'ai dit, verſer plein une coquille de couleur en un endroit, puis en penchant le plafond faire couler des couleurs qui feront des veines, puis prendre plein une autre coquille d'autre couleur, & faire comme ci-deſſus; ainſi continués de toutes les autres couleurs, ou bien avec une aſſez groſſe broſſe coucher les couleurs fort claires les unes proche des autres : ceci dépend de celui qui travaillera. Après que les couleurs feront féches, on peut y apliquer le pinceau, pour réparer les défauts, puis brunir l'ouvrâge.

Pour colorer une encastillûre d'un beau rouge marqueté.

Vous broyerez du vermillon avec de l'eau, puis le broyerés avec une goutte ou deux de jaune d'œuf, de cette couleur vous marqueterés avec un pinceau vôtre encastillûre ; puis vôtre rouge ètant sec, vous aurez de la lacque platte broyée avec de l'eau, un peu de colle, & deux gouttes de jaune d'œuf, dont vous marquerez avec le bout de la brosse commune, comme ci-devant, & qu'il demeure autant de blanc que vous coucherés de couleur rouge ; puis brunissés avec la dent, & dorés les moulures d'or bruni.

Pour enrichir les encastillûres d'ouvrages faits de carton, ou de plomb doré.

Vous aurés un tasseau d'acier poli & bruni que vous couvrirés de mine de plomb broyée avec huile de lin, & étant séche, ensorte qu'en

découvrant avec la pointe d'yvoire ſur la peinture les traits ſe faſſent nets, vous découvrirés tel ouvrage que vous deſirerés, puis recuirés la peinture, tant qu'elle devienne de couleur tannée; prenés après de l'eau forte dont vous arroſerés une heure environ vôtre taſſeau, comme je l'ai enſeigné au Chapitre pour graver le fer à l'eau forte. Vôtre taſſeau étant gravé & nettoyé, mettez-le dans un trou de bois, puis ayez de la carte de la grandeur de vôtre taſſeau, vous poſerez vôtre carton ſur vôtre taſſeau; puis mettez un morceau de groſſe carte dont les Libraires couvrent leurs livres, que vous ajuſterés ſur le premier carton; enſuite avec un marteau vous fraperez ſur le carton, tant que vôtre carton ſoit imprimé, vous pouvés faire le même avec du plomb fin; & ayant vôtre carton bien imprimé, vous le collerez ſur vôtre encaſtillûre, puis le dorerez

d'or à l'huile, & ferez le champ de lacque broyée à l'huile, ou d'autre couleur. Vous pouvez attacher vos empreintes de plomb avec du mastic, les cloüer avec des petits cloux.

Ou autrement, tirez le creux de ce que vous voulez avec du souphre, & imprimez vôtre papier dedans, l'apliquez & dorez.

Pour faire des moules de plomb à imprimer le carton.

Mettés sur l'ouvrage, dont vous voulés avoir le creux, de la terre à Potier; faites un cercle de terre autour de vôtre ouvrage; & puis par dessus vôtre terre à Potier vous jetterez du plâtre, tant qu'elle en soit couverte d'un poulce; après levés vôtre moule, où vous ferés un jet, & laisserez secher à loisir; liez vôtre moule avec du fil de fer recuit, & puis le recuisez à petit feu le laissant après refroidir doucement, de peur qu'il ne se casse ou crevasse. Etant recuit

un peu chaud, vous l'enfoüirez dans du ſable, puis jetterés vôtre plomb fondu; ſi vous mêlez un peu de brique & alun de plume avec vôtre plâtre, il moulera plus net.

Pour les figures de ronde boße, ſoit Images grandes ou petites, que l'on peut facilement faire & étoffer.

Premierement, il faut faire des bâtons de la grandeur de chaque membre, comme du pied au genoüil, ou du bras au coude, ainſi de tous les autres; & y faites des charnieres pour les joindre, & les faire ployer à volonté, & vous mettrés un bâton à travers des hanches, où on attachera des bâtons qui repreſenteront les cuiſſes; puis après prenés des drapeaux que vous ferés comme des chauſſes, que vous remplirés, ſoit de crin, étoupe, ou bourre, ou autre choſe que vous voudrés, dont vous vêtirés vos bâtons aſſemblez en forme de manequin. Il faut vêtir vos

chausses avant de les garnir, puis vous disposerés vôtre figure dans la posture que vous lui voulés donner ; faites après tailler & coudre par un Tailleur vos vêtemens, & les trempés dans la colle de cuir qui soit bien forte ; puis posez vôtre vêtement en la posture que vous désirés sur vôtre mannequin ; faites ensorte qu'en ployant quelque membre vous ployés aussi le vêtement, d'autant que le pli en sera beaucoup plus naturel. Si vous voyés que d'eux mêmes ils ne se plient pas selon l'ordre de la Draperie, vous les plierés avec les doigts, tant qu'ils soient en posture & à vôtre gré ; puis laissez secher tant que la colle des vêtemens soit seche : si vous voulés que vôtre draperie s'éparpille en l'air, vous la lierés avec de la ficelle pour la suspendre, & ainsi elle prendra le pli que vous voudrés ; puis après l'ayant apropriée selon la posture que vous voulés qu'elle ait, don-

nés lui plusieurs couches de blanc; vous y placerés après la tête, les pieds & les mains, qui seront mieux de plâtre que de carton.

Les parties que l'on veut être nuës, il les faut placer avant que de vêtir le mannequin, si c'est le sein d'une femme, que se soit un carton moulé; ainsi vous aurés une figure qui vous representera le naturel à la sculpture même.

Pour étoffer des Figures de ronde bosse.

Pour les Draperies, la plus belle maniere que l'on puisse faire, est de faire un moule de bois de Poirier de la grandeur d'une feüille d'étain, & pour le faire vous portrairés sur vôtre ais de bois des feüillages ou moresques que vous tirerés; puis faites tailler par un Menuïsier avec des fers vôtre ais, à sçavoir qu'il renfonce les feüillages l'épaisseur d'un coup de ligne, laissant le champ élevé au dessus des figures; ayés des feüilles d'é-

tain un peu fortes & battuës exprès, vous coucherés vôtre étain avec de l'or couleur tout à plat ; puis étant sec, comme il convient pour le dorer, vous coucherés des feüilles d'or toutes entieres, dont vous dorerés vos feüilles d'étain autant qu'il vous en faudra. Alors prenés du blanc de plomb broyé à huile de noix, ni trop épais ni trop clair. Vous coucherés de ce blanc avec un pinceau le champ relevé de vôtre ais, sans qu'il y en ait dans les engravûres ; puis couchés vôtre feüille d'étain, doré sur une feüille de papier, l'or dessus, & mettés la feüille sur une table bien unie ; puis prenés vôtre moule & renversés doucement le côté peint de blanc vis à vis de vôtre feüille d'étain, pressant un peu le moule, jusqu'à ce que la feüille d'étain y demeure attachée ; puis tournant vôtre moule de dessus dessous, poussez légerement avec la main sur le papier, afin que le

blanc s'imprime ſur l'or. Otant la feüille de papier, vous verrés ſi vôtre étain aura marqué; cela fait, levés vôtre feüille d'étain dorée, & vous verrés le champ blanc: s'il défaut en quelques endroits, où le blanc n'auroit aſſez marqué, vous y recoucherés avec un pinceau; puis prenés de l'azur de roche que vous poudrerés ſur le blanc, ou bien du verd d'azur qui ſoit beau ſi vous voulés du verd: ainſi vous aurés des feüilles d'étain dorées de moreſques ou feüillages d'or en champ d'azur ou de verd, qu'après vous coucherés ſur les draperies de voſtre figure, que vous coucherés d'or de couleur pour y aſſeoir l'étain, que vous ferés entrer dans les concavités.

Autre maniere pour le même moule.

Couchés vôtre moule ſur une table ſans y mettre de couleur blanche, prenés vôtre feüille d'étain doré que vous coucherés, le

côté qui n'eſt point doré ſur vôtre moule ; puis foulés avec la paume de la main, ou d'un mouchoir légerement ſur vôtre étain doré, tant que la feüille entre aſſez avant dans les engravûres ſans ſe rompre, puis avec un gros pinceau, vous coucherés le champ qui ſurpaſſera aiſément, ſans que vôtre blanc entre dans les engravûres; puis poudrés de l'azur ou du verd d'azur, comme il a été dit; cette derniere eſt plus facile, parce que la feüille d'étain eſt plus aiſée à lever de deſſus le moule ſans le rompre. Que ſi vous voulés le champ rouge ou tranſparant, vous le coucherés avec de bonne lacque à glacer; que ſi vous voulés du verd, prenés du verd de-gris calciné, broyé à huile, puis étant ſec le vernirés par épargne, & par ce moyen vous aurés des champs de toutes couleurs, même de pourpre que vous ferez avec de l'azur d'émail, & la lacque & du blanc,

vous pouvés faire pareille chose sur l'étain argenté ou non argenté en un champ blanc ou d'autres couleurs.

Pour asseoir les feuilles d'étain doré sur les Draperies.

Vôtre figure étant bien imprimée avec de l'impression à huile, vous broyerés du blanc de plomb avec de l'huile bien grasse, dont vous coucherés les draperies où vous desirerés asseoir des feüilles d'étain doré. Etant vôtre blanc un peu moins sec qu'il ne le faut pour dorer, qu'il happe un peu au doigt, asseoyés vos feüilles d'étain sur le blanc, pressant l'étain avec une brosse grosse & douce pour le faire tenir & attacher contre le blanc, puis adoucissés l'étain avec la brosse pour le coucher fort uniment dans les concavités. Il faut que les couches sur les feüilles d'étain soient bien séches, avant que de les coucher sur les draperies; ainsi faisant, vos draperies seront

belles & nettement faites, ce qui ne ſe pourroit faire avec le pinceau dans les concavités.

Pour faire les feuillages de couleur à fond d'or.

Preſſez en la maniere ci deſſus vôtre étain, qu'il entre & couvre le champ & les feüillages, vous les ferés de telle couleur que vous voudrés couchant vôtre feüille dorée en la maniere ci deſſus; il ſe peut faire des ouvrages dont les figûres feront d'or en champ de couleur: alors que les couleurs de champ ſont poſées, étant la feüille d'étain hors le moule & ſéche, vous contre tirez avec un pinceau les traits & ombrages des hachûres de même couleur dont le champ ſera couché; autant s'en peut faire ſur les feüilles de couleur, qu'on peut cont e tirer, renfoncer & rehauſſer avant qu'aſſeoir les feüilles d'étain ſur les figures.

Pour étoffer des vêtemens d'azur parsemez de fleurons d'or, ou de chiffres, ou bouquets de fleurs en champ d'azur.

Prenés de l'azur d'émail, que vous broyerés avec du blanc de plomb & avec de l'huile un peu grasse, & que les blancs paroissent comme de beaux gachetons pâles; puis poudrés l'azur, comme on a accoûtumé: l'azur de roche est le plus beau, mais il est plus cher; faites un moule tel que vous voudrés soit d'une bordure, ou de fleurons de bas relief que vous ébaucherés en terre ou cire, puis le moulés. Ou bien prenés des patrons de plomb en plâtre qui se vendent, si vous n'avés l'usage de travailler; ensuite prenés de l'étain en feüille, dont vous coucherés un morceau sur vôtre moule. Prenés de la résine & de cire égales parties, un peu de grosse térebentine fondés le tout ensemble, tant que vous la puissiés manier aisé-

ment entre vos doigts qu'elle ne ſoit ni trop dure ni trop molle ; prenés de cette cire fonduë, vous en coucherés avec une petite broſſe ſur voſtre étain que vous aurés avec la poutre bien fait imprimer dans le moule ; puis quand vôtre cire ſera froide & qu'elle aura bien imprimé dans le moule, vous tirerés vôtre ouvrage hors du moule, pour en imprimer autant qu'il en faudra, les faiſant aſſez déliez. Prenés garde que le methé ne ſoit trop froiſſant ou trop mol, ce qui dépend du peu ou du trop de térebentine ; alors vos bordures ou feüillages étant imprimez, vous couperez le champ & les bords avec des ciſeaux, puis les dorerez d'or à huile ; que s'il y a du champ aux fleurons, vous y coucherez du blanc d'œuf, puis poudrez l'azur deſſus. Si le vêtement eſt d'autre couleur vous ferez le ſemblable : ayant vôtre bordure ou vos fleurons ſecs, vous les coucherez

par derriere avec du blanc de plomb & de l'azur à détrempe broyée avec de la térébentine & un peu d'huile de lin, le laissant sécher ensorte qu'il happe un peu au doigt; puis asseoiez vos bordures au bord des vêtemens, les poussant doucement pour les faire ployer & tenir; faites en autant aux fleurons, en vous gardant de gâter l'or en le touchant : ce que vous empêcherés, mettant sur l'or un linge bien fin ou du papier.

Pour coucher des feüillages, Moresques & autres figures d'or sur le champ d'azur.

Vous coucherés de blanc vos ouvrages; puis prenés de l'azur ou smalte à huile ou à détrempe, qui soit du plus haut en couleur, ou de l'azur de roche qui est le plus beau; vous détremperés vôtre azur avec de la colle bien nette, vous en donnerés sur vôtre ouvrage tant de couches qu'il en soit couvert; s'il y a quelque en-

droit qui ne ſoit uni, réparés-le avec de la prêle ; puis donnés une couche de colle ſur vôtre azur avec une broſſe, la laiſſant ſecher, puis verniſſés de vernis ſiccatif; étant bien ſec de trois ou quatre jours, vous portrairés du pinceau ſur vôtre azur avec de l'or de couleur telle choſe que vous voudrés ; s'il convient retirés quelques figures & les ombrages, vous les portrairez avec le pinceau, ou de l'inde broyé, les figures par ce moyen paroîtront dorées d'un or fort reluiſant, & le fond d'azur.

Pour étoffer les viſages & les figures nuës.

Prenés du blanc de plomb, ou ceruſe fort épaiſſe, que vous broyerés avec huile de noix, un quart d'huile d'aſpic, ayant couché la carnation avec une broſſe & adouci du pinceau ; laiſſés ſecher cinq ou ſix heures, puis adouciſſés l'ouvrage avec une plume bien douce de la queüe d'un coq d'in-

de, ou autre plume douce ; puis étant ſec verniſſés la prunelle de l'œil ; mais il faut, avant de coucher la carnation, que le viſage ſoit bien réparé ; s'il eſt de bois, pierre ou terre, il lui faut donner pluſieurs couches de blanc, & le preſſer ; que ſi ce n'eſt point pour mettre à l'eau, il ſera mieux à détrempe, faiſant la carnation de craye avec du vermillon, ou de la lacque ſi c'eſt pour un viſage de femme ; ſi c'eſt pour un vieillard, vous y mettrés de la mine de plomb, de l'ocre jaune avec de la craye au lieu de vermillon ; puis vôtre ouvrage étant ſec, bruniſſez-le d'une dent, principalement la prunelle des yeux ; mais prenés garde que le blanc couché ſur vôtre ouvrage, ſoit bien uni & preſſé avant d'y coucher la carnation.

Pour faire un beau rouge clair à coucher sur l'or bruni, qui est très-beau.

Prenés du ſang de dragon fin ou en larmes, pulveriſés-le très-ſubtilement, puis ayés de l'eau-de-vie faite avec du vin qui ſoit recuite pluſieurs fois, autrement vous perdriés le tems ; ceux qui font de ces billots, qui ſont ces petites figures de plomb que l'on vend aux Foires, ſe ſervent de cette méthode pour colorer leurs ouvrages d'étain. Ayant donc vôtre eſprit de vin fort rectifié, vous en verſerés dans un godet de terre & mettrés infuſer vôtre ſang de dragon pulveriſé dans ledit eſprit de vin. Alors vous le verrés diſſoudre rendant une couleur fort rouge, de laquelle vous prendrés avec un pinceau, & en coucherés ſur vôtre ouvrage d'or ou argent bruni, & vous aurés une couleur qui ſemblera d'émail. Vous en pourrés glacer des draperies, des

figures en bosse, mais cette couleur ne se couche que sur l'or ou l'argent bruni, & n'est pas sujette à se ruiner; elle s'aplique aussi sur le verd, & fait un rouge pareil à celui qui se fait en Lorraine.

Pour faire sur un fond d'argent bruni, un verd qui semblera émail.

Prenés du vernis fait d'huile de térebentine de Venise, & de térebentine aussi de Venise, que vôtre vernis soit assez clair; prenés azur d'émail à huile, ou smalte de la meilleure, détrempés vôtre smalte avec le vernis sur une palette; puis le coucherés sur vôtre argent bruni. Vous le laisserés secher à loisir assez long tems, & le garderés de la poussiere; & afin qu'il seche plûtôt donnés les couleurs plus tendres, & lui en donnés plusieurs couches les unes après les autres, laissant secher chaque couche avant de réïterer.

Pareille chose se peut faire avec du verd-de-gris bien broyé sur le

marbre avec de l'huile de térebentine, étant broyé vous le mettrés dans la terre vernissée, ou du verre, puis vous verserés dessus du vernis fait d'huile de térebentine avec de la térebentine de Venise, fonduës ensemble. Vôtre verd-de-gris étant détrempé avec ledit vernis, vous les coucherés, soit sur l'or ou sur l'argent bruni. Il ne faut détremper de cette drogue que ce que l'on en a affaire pour l'heure, parce qu'en continuant il devient visqueux: si cela arrive vous y pourrés mettre un peu d'huile de térebentine, chauffant un peu le godet sur les cendres chaudes, même vous pouvés chauffer de loin sur un réchaud vôtre ouvrage.

Pour le même en pourpre.

Vous ferés du poupre en la même maniere, mêlant parmi vôtre azur d'émail de bonne lacque bien broyée avec de l'huile de térebentine seule, & vous pouvés en cette

cette maniere détremper toutes les couleurs, comme le massicot, avec le verd de-gris ou stil de grain. Pour le blanc, il se couche ainsi fort beau & luisant; mais au blanc il ne faut pas qu'il soit doré ou argenté, ni le jaune ni le vermillon, n'y ayant que la lacque, l'azur, le pourpre, le verd-de-gris, qui requierent d'être couchez avec l'or ou l'argent bruni. Ces couleurs ainsi couchées ressemblent à l'émail fondu & travaillé.

Il se fait toutes sortes de fleurs, de feüillages & grapes peintes en cette maniere; mais il faut remarquer que si l'on jette des ouvrages de plomb, les couleurs meurent facilement dessus, & pour l'éviter il faut se servir d'étain, & mettre un quarteron de plomb pour une livre d'étain, afin qu'il coule mieux.

On peut enrichir des encastillûres dorées ou argentées, puis les coucher soit de rouge, ou de verd,

ou d'azur ou de pourpre, principalement ſur de l'argent bruni. Etant bien ſec on y peut faire quelques moreſques d'or moulu, même détremper du noir broyé avec du verd-de gris pour le faire ſecher, puis l'enrichir; étant ſec, avec des feüillages ou groteſques d'or moulu, même en peindre des camayeux avec du blanc & noir ſur un fond noir, ou ſur les autres couleurs, même des fleurs de couleurs.

CHAPITRE XI.

Contenant pluſieurs Secrets utiles & curieux.

Pour faire blanchir la cire.

IL faut la faire fondre dans un poëlon ſans boüillir; enſuite prendre un pilon de bois & le trem-

per dans la cire juſqu'à la hauteur de deux doigts, & auſſi tôt mettre ce pilon dans l'eau fraîche pour en détacher la cire. On la met ſur l'herbe à la roſée tant qu'elle ſoit blanche; puis on la fait fondre, & on la paſſe à travers un linge pour en ôter les ordures s'il y en a.

Pour faire des chandelles de ſuif, qui ſembleront être de cire.

Jettez de la chaux vive en poudre ſubtile dans du ſuif fondu, la chaux tombera au fond, & le ſuif reſtera purgé & auſſi beau que la cire; mais pour le mieux, il faut mettre une partie de ce ſuif ſur trois de cire, & l'on aura de très belles bougies; même pour quelque ouvrage que ce puiſſe être, on ne s'apperçoit pas qu'il y ait du ſuif.

Pour multiplier la cire.

Prenez ſuif de vache ou de bœuf, pilez le bien, & le mettez dans du

fort vinaigre où vous le laisserez pendant trois fois vingt-quatre heures ; puis faites-le boüillir dans ce vinaigre environ deux heures, écumant toûjours si-tôt qu'il paroît de l'écume, puis ayant laissé refroidir, prenez ce suif, & le mettés dans de l'eau froide, l'y demenant avec un bâton, jusqu'à ce qu'il soit remis en consistance ferme. Alors remettez le dans du vinaigre, & ensuite dans l'eau, comme la premiere fois, reïterant la même chose trois fois. Ensuite prenez des sommités de romarin, de sauge, de laurier, de menthe sauvage ; pilez les bien & les faites boüillir dans l'eau tant que le tout soit bien cuit ; alors passez cette eau par le papier gris, & faites boüillir dans cette eau le suif préparé comme a été dit, & ayant boüilli une heure il n'aura plus aucune mauvaise odeur : il faut pour le colorer mettre sur chaque livre de ce suif une once de curcuma, ou un gros de

saffran, que l'on fera boüillir dans le suif, & ensuite on y fera fondre autant de veritable cire neuve.

Autre maniere de blanchir la Cire.

Il faut faire fondre à petit feu vôtre cire dans une chaudiere murée en espéce de four. Ayez à côté une crêche de bois de chéne, ou de sapin de la longueur de deux aulnes de France, au bout de laquelle il y aura une fontaine d'eau fraîche, & à l'autre près de la chaudiere mettés y une cuve dessus où il y aura un robinet à quatre doigts du fondement. Puis jettés dedans vôtre cire fonduë, qui soit bien chaude, couvrés la afin de conserver sa chaleur, laissés la reposer pendant deux heures, afin que l'ordure tombe au fond de la cuve, après cela remplissés d'eau vôtre crêche, puis ayés une espece de bassin de fer blanc, qui soit moins long que la crêche est large;

dans ce petit bassin il y aura douze ou seize petits trous de distance égale, que vous exposerés pour recevoir vôtre cire de la cuve par le robinet, & au dessous de cette cuve il y aura un rouleau de bois bien uni ferré aux deux bouts comme une espece de broche, que vous exposerés sur cette crêche, dont la moitié entrera dans l'eau. Deux personnes seront occupées à cet ouvrage, une tournera sans cesse ce rouleau & également, l'autre lachera la cire de la cuve par le robinet, elle se rendra dans l'eau comme de petits rubans & mince comme du papier. Ayés un panier d'osier blanc, & avec une pêle de bois bien nette levés la cire qui a ainsi coulé, & l'emportés à l'air & l'étendés clairement sur les toiles au soleil, tournes-la tous les trois jours une fois pendant deux semaines & elle sera bien blanche.

Nétoyés bien vôtre chaudiere,

mettés y de l'eau, faites-la chauffer & mettés y vôtre cire blanchie & la bien remuer étant fonduë, faites comme ci devant & l'exposés pour la seconde fois au soleil, en huit jours elle aura sa blancheur au plus haut dégré.

Faites fondre pour la derniere fois dans de l'eau d'alun & la mettés en pains dans des petits moules creusés sur des planches.

Pour faire le Savon.

On fait ordinairement de trois sortes de savons, du blanc, du noir, & du marbré; le savon blanc ou de Genes se fait avec la cendre, la soude d'Alicant, la chaux, & l'huile d'olive: le noir est fait des mêmes matieres, mais on n'employe que la crasse, la lie ou le tartre des huiles; le marbré est fait de soude d'Alicant, de bourde & de chaux, & lorsqu'il est presque cuit on prend de la terre rouge qu'on apelle cinabre, avec d'une

couperoſe qu'on fait boüillir enſemble, après quoy on les jette dans les chaudieres où eſt le ſavon. Cela fait une marbrure bleuë, tant que la couperoſe teint le deſſus; mais lorſque le cinabre a abſorbé le vitriol, cette couleur bleuë ſe change en rouge. Pour former donc le ſavon, on fait des leſſives de ces ſortes de matieres, & quand les leſſives ſont ſuffiſamment chargées, que les Aprentifs connoiſſent lorſqu'elles ſoutiennent un œuf, les experts en jugent par le goût & le tems qu'on y a employé; pour lors ils jettent ces leſſives dans des chaudieres proportionnées à leurs matieres, & ils verſent & en même tems des huiles d'olive, en Provence, & en Languedoc; en Allemagne de la graiſſe, en Angleterre des huiles de poiſſons. Cela fait, on fait cuire le tout à grand feu, & en dixhuit ou vingt jours, les huiles ſe trouvent chargées de tous les ſels

de la lessive, le restant de l'eau demeurant insipide. Il y a des robinets au fond des chaudieres par lesquels on sépare cette eau, & on tire ensuite le savon, qu'on place sous des halles, pour lui faire prendre une consistance assez forte, & telle que celle qui nous est connuë.

Pour empêcher quelque chose de bruler au feu.

Prenez de la gomme de cerisier & de l'alun parties égales; mettés le tout en poudre, imbibez la avec de bon vinaigre, laissez les en digestion sur des cendres chaudes l'espace de vingt-quatre heures. ensuite vous frotterés de cette matiere tout ce que vous voudrés jetter dans le feu, & il ne brûlera point.

Pour s'empêcher de bruler dans le plomb fondu.

Prenés deux onces de bol d'Armenie, une once de vif argent,

demie once de camphre, & deux onces d'eau de vie; mêlés le tout ensemble dans un mortier de cuivre, ensuite vous pourés vous frotter les mains de cette composition, & les tremper dans le plomb fondu, sans qu'elles en soient brûlées.

Feu qui ne s'éteint point dans l'eau.

Prenés cinq parties de poudre à canon, salpêtre trois parties, souphre deux parties, camphre, résine, térebentine, de chacun une partie, mêlés le tout ensemble, imbibés le de l'huile rectifié de sapin résineux. Il faut emplir des boules de cette matiere, les allumer, & les jetter à trente pas dans l'eau, elles ne s'y éteindront pas, ni même si on les couvroit entierement de terre.

Pour empêcher que l'huile ne fume.

Il faut distiller des oignons & en mettre de l'eau distillée dans le

fond de la lampe, & l'huile pardeſſus, vous verrés qu'elle ne rendra pas de fumée.

Autre pour le même.

Prenés du beurre du mois de May, faites le fondre ſur le feu, jettés y du ſel commun deſſeché. Le ſel ira au fond & ſe chargera de toutes les parties d'eau & de terre qu'il rencontrera dans le beurre, enſorte que ce beurre demeurera en huile très-claire & très belle, laquelle ne fait pas la moindre fumée.

Pour faire une mêche qui ne ſe conſume point.

Prenés un long morceau d'alun de plume, coupés le de la groſſeur qu'il vous plaira, & le percerés dans la longueur de pluſieurs trous avec une groſſe aiguille; mettés cette mêche dans vôtre lampe & l'huile montera par ces trous, vous l'allumerés, & verrés l'effet.

Pierre qui s'enflâme avec de l'eau.

Prenés de la chaux vive, salpêtre rafiné, tutie d'Alexandrie, pierre calaminaire, de chacun une partie; souphre vif, camphre, de chacun deux parties: mettés le tout en poudre subtile que vous passerés par un tamis fin. Puis rassemblés la, & l'envelopés d'un linge neuf & bien serré. Mettés ce noüet dans un creuset, que vous couvrirés d'un autre creuset, & les lutterés bien ensemble avec de la terre grasse; faites secher le lut & la matiere au soleil ou dans un lieu chaud, après quoy placés les creusets dans un four à cuire de la brique; retirés les quand les briques seront cuites, & ouvrés vos creusets, vous trouverés une pierre qu'une goutte d'eau enflamera, & y presentant une allumette, elle s'y allumera, puis la pierre s'éteindra en soufflant dessus.

Véritable Phosphore, tiré de l'urine, lequel s'enflâme à l'air, ensorte qu'on peut en allumer deux morceaux de bois.

Prenés une bonne quantité d'urine, dont vous emplirés des flacons de verre, exposés-les au soleil pendant la canicule, jusqu'à ce que l'urine soit très-puante. A mesure que l'urine diminuë dans les flacons, par l'évaporation que produit la chaleur, vous les remplirés en versant des uns dans les autres où se corrompt l'urine dont vous vous servirés. Quand elle sera dans une grande corruption, vous la mettrés dans une retorte de verre ou dans plusieurs au feu de sable; & ayant lutté un balon pour récipient, il sortira d'abord un esprit, puis un phlegme; & lorsqu'il n'en montera plus, vous laisserés refroidir la cornuë, la délutterés, & y remettrés de nouvelle urine aussi corrompuë comme la

premiere, vous lutterés & distillerés l'esprit & le phlegme comme auparavant, vous continuerés à remettre d'autre urine, & à distiller l'esprit & le phlegme tant que vous ayés une bonne quantité de féces. Observés à chaque distillation de ne pousser point au-delà du phlegme ; parce que cette huile qui monteroit est la matiere qui doit vous servir. Alors vous délutterés le recipient, ayant laissé refroidir vos vaisseaux, & vous ôterés le phlegme. Vous radapterés le balon à la cornuë, & vous donnerés le feu par dégrés jusqu'à ce que l'huile monte ; vous continuerés le feu, & lorsqu'elle ne montera plus, vous l'augmenterés pour faire sortir tout ce qui peut s'en distiller. Ensuite vous laisserés refroidir la cornuë & la casserés, vous y trouverés deux matieres differentes, sçavoir une matiere rare & spongieuse qui tiendra le dessus, & une au-dessous

qui est fort salle & tartareuse. Vous aurés soin de séparer celle qui est au dessus, d'avec celle qui est au fond, avec un couteau de bois. Vous mettrés cette matiere spongieuse dans une nouvelle retortre, & donnerés le feu par degrés sur le sable. Il distillera d'abord une huile que vous garderés séparément; il sortira ensuite une matiere semblable à du souphre fondu. Prenez alors l'huile qui est montée, & l'ayant mêlée avec celle que vous aviés gardée de l'autre distillation, & vous la verserés sur le résidu de cette seconde distillation, & vous en épuiserés tout l'humide qu'elle contient par un feu très lent. Alors ôtés ce phlegme du récipient, & y versés de l'eau en la place, puis distillés toute vôtre huile grasse & bitumineuse, & vous verrés sortir vôtre matiere comme des étoiles & comme un feu qui tombera dans le récipient. Mais prenés gar-

de pour lors de faire casser vôtre cornuë, comme il arriveroit si vous pressiés trop le feu. L'opération étant bien conduite vous trouverés vôtre matiere au fond du récipient; vous la mettrés par morceaux dans une bouteille avec de l'eau & boucherés bien la bouteille. C'est la véritable pratique du phosphore d'urine, qui n'avoit point jusqu'aujourd'hui été fidelement d'écrite, & que l'on donne au Public d'après l'experience.



CHAPITRE XII.

Contenant plusieurs Secrets pour la pêche des Poissons, & autres.

Pour s'enrichir par la pêche des Poissons.

VOus assemblerés une infinité de poissons en lieu où vous les pourrés commodément prendre, si vous y jettez la composition suivante. Prenés sang de bœuf, sang de chévre noire, sang de brebis qui se trouve aux petites entrailles, du thim, de l'origan, de la farine, de la marjolaine, de l'ail, de la lie de vin, & de la graisse ou moëlle des mêmes animaux, vous pilerés tous ces ingrédiens ensemble & vous en ferés de de petites boules que vous jette-

rés dans l'endroit de la Riviere ou de l'Etang, & vous verrez merveilles.

Autre au même ſujet.

Pilez des orties avec de l'herbe de quinte-feüille, & y ajoûtez le ſuc de joubarbe avec du bled cuit en eau de marjolaine & de thim, mettez cette compoſition dans une naſſe à prendre du poiſſon, & en peu de tems elle ſera pleine.

Autre au même ſujet.

Prenez coque de Levant avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment & de bonne lie de vin, broyez tout cela enſemble & en formez de petites pilules de la groſſeur d'un poids, & les jettez dans les Rivieres où il y abondance de poiſſons & que l'eau ſoit tranquille, & tous les poiſſons qui tâteront de cette compoſition s'enyvreront & ſe viendront rendre au bord, enſorte que vous les pourez prendre à la main, & peu de tems aprez l'yvreſſe ſe paſſera, &

deviendront aussi gaillards qu'ils étoient avant que d'avoir mangé de cet apas.

Autre au même sujet.

La fleur de souci, avec la marjolaine, farine de froment, du vieux beurre, de la graisse de chévre, avec des vers de terre broyez & mêlangez ensemble, servent merveilleusement pour attirer toutes sortes de poissons dans la nasse ou dans les filets.

Autre au même sujet.

Pour faire assembler les poissons en un lieu dans la mer, vous prendrez trois coquilles de celles qui croissent aux rochers, & ayant tiré le poisson qui se trouve dedans, vous écrirez avec vôtre propre sang sur ces coquilles les deux mots suivans JA SABAOTH. Et ayant jetté ces coquilles dans l'endroit où vous voulés que les poissons s'assemblent, vous y en verrez en moins de rien un nombre infini.

Autre au même sujet.

Pour prendre grand nombre d'Ecrevices ; quand on aura découvert les endroits où elles se tiennent, on y mettra des nasses dans lesquelles on aura jetté des morceaux de boyaux de chévre ou quelques grenoüilles écorchées, & par ce moyen on en attirera un nombre prodigieux des plus grosses.

Pour empecher que les Oyseaux ne gâtent les semailles en mangeant le grain.

Il faut avoir le plus gros crapaut que l'on pourra trouver, & on le fermera dans un pot de terre neuf avec une chauve-souris, & l'on écrira en dedans du couvercle du pot ce mot *Achizech* avec du sang de corbeau, & l'on enterrera ce pot dans le milieu du champ ensemencé, & ne faut pas craindre que les oyseaux en aprochent : quand les grains commen-

ceront à meurir il faut ôter ce pot, & le jetter loin du champ dans quelque voirie.

Pour prendre un grand nombre d'oyseaux.

Ayez un hibou ou choüette que vous attacherés la nuit à un arbre de la forêt ou bois tailli, & vous allumerés proche de lui une grosse chandelle qui fasse belle lumiere, plus deux ou trois personnes feront bruit autour de l'arbre avec tambours, les oyseaux viendront en foule se percher proche du hibou pour lui faire la guerre, & il sera facile d'en tuer tant que l'on voudra avec de menu plomb.

Autre au même sujet.

Vous ferés tremper dans de bonne eau de vie le grain qui sert de nourriture aux oyseaux, avec un peu d'élebore blanc, & ceux qui mangeront de ces grains en seront subitement étourdis, ensorte qu'on

les pourra prendre à la main.

Autre au même sujet.

Si vous voulés prendre Corneilles & Corbeaux vivans, vous ferés des cornets de papier fort qui soit gris ou bleu, vous les frotterés en dedans avec de la glu, & y mettrés quelque morceau de viande puante pour les attirer ; ensorte que fourrant leur tête dans ces cornets, la glu les attachera à leurs plumes , & en étant afflubés comme d'un capuchon qui leur bouchera la vuë, quand ils voudront s'envoler ils ne le pourront, & il sera facile de les prendre.

Autre au même sujet.

Vous pourés mêler de la noix vomique dans la mangeaille des oyseaux, qui aussi-tôt qu'ils en mangeront tomberont en défaillance, & il sera loisible de les prendre.

Pour conſerver & multiplier les Pigeons.

Si vous ſuſpendez en dedans du Colombier le crane d'un Vieillard ou le lait d'une femme qui allaitera une fille de deux ans, aſſurez-vous que les Pigeons ſe plairont dans le Colombier & y multiplieront abondamment, ſoit par les petits qu'ils feront, ſoit par les étrangers qu'ils attireront, & tous y vivront paiſiblement & ſans rancune.

Autre au même ſujet.

Si vous avez un grand Colombier où vous faſſiez une groſſe nourriture de Pigeons, vous leur préparerez la compoſition ſuivante pour empêcher qu'aucun ne déſerte, & au contraire en attirer d'autres. Prenés trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une demie livre de poivrette, autrement coſtus, deux

livres de ſemence d'agnus caſtus, cuiſez le tout en eau de Riviere juſqu'à la conſomption d'icelle, & puis verſez en place trois ou quatre pots de bon vin & environ huit livres de vieux ciment bien pulveriſé, vous ferés cuire encore cela l'eſpace de demie heure à petit feu; & vous ferés une maſſe de toutes ces drogues qui durciront, & vous placerés ladite maſſe dans le milieu du Colombier, & vous ſerés en peu de tems dédommagé de la dépenſe que vous aurés faite.

Autre au même ſujet.

Le livre de la Maiſon Ruſtique enſeigne de bonnes pratiques pour bien élever les Pigeons, & l'experience fait connoître qu'on ne peut leur rien donner de meilleur pour les engraiſſer que de la pâte de fêves fricaſſées avec du cumin & du miel.

Fin du Second Tome.



